

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2021 - blanc



Ce Clos Saint-Pancras intense, effilé et rayonnant est un des plus beaux rapports prix-plaisir du millésime dans le Mâconnais. Il est issu de l'assemblage de 3 parcelles contiguës, sur un terroir argilo-calcaire plutôt ensoleillé et précoce, mais régulièrement rafraîchi par les vents du Nord. Si l'on est encore sur la commune de Saint-Albain, sur le plan géo-pédologique, nous sommes déjà au début du coteau de Viré.

Chaque vigne apporte au vin sa touche caractéristique : le Clos « En arrivant », avec ses vignes d'une vingtaine d'années parfaitement exposées à l'Est sur un sol léger, plutôt limoneux et bien drainant ; idem pour la parcelle du Clos « En bas », un peu moins pentue, au sol plus profond et riche en argiles, où les vignes d'une quinzaine d'années produisent un raisin plein de sève et de densité ; enfin, le Clos « Haut » présente un sol beaucoup plus calcaire et caillouteux : ici les vignes de plus de 25 ans donnent des raisins capables d'apporter un supplément de fraîcheur et de minéralité.

En cave, Frantz et Caroline ne sont pas des adeptes du « trituration » des raisins, ils cherchent une expression pure et fidèle du fruit et de son terroir d'origine. Après un pressurage lent et délicat, le Clos Saint-Pancras est ensuite vinifié sur levures indigènes, avec très peu d'intervention, puis élevé sur ses lies sans bâtonnage, exclusivement en vieux foudres, peu susceptibles de marquer le vin.

On perçoit au nez une tension souterraine pleine de vitalité. On démarre sur une évocation de sous-bois et de foin juste coupé qui laisse rapidement la place à des notes rafraîchissantes d'anis, de cerfeuil, de menthe et de chèvrefeuille. La maturité du fruit est superbe, s'exprimant sur de francs arômes de poire, de pêche blanche et d'orange. Nous quittons bientôt ces collines de prairies, de bois et de vergers pour aller sur un registre sensuel de fruits secs, entre noisette, pâte d'amande et abricot sec. On finit sur une note intensément minérale : on hume, à cet instant, les entrailles d'un sol dans lequel la vigne lance profondément ses racines.

Maritime et traçant, le jus se met rapidement en place, droit et intense. On est séduit par une prise de bois d'une rare élégance. Il faut dire que la matière est là, ample, s'équilibrant élégamment avec quelques notes empyreumatiques, jamais invasives. Le fruit s'impose, expressif et digeste, sur des notes acidulées de kiwi, d'orange ou encore de rhubarbe, qui s'équilibrent parfaitement aux saveurs de fruits blancs bien mûrs. La

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

tension est habilement soulignée par des zestes de citron aux amers classieux et dynamisants. Vos lèvres, longtemps après, portent le souvenir d'embruns salés. La sapidité de ce Clos Saint-Pancras est redoutable !

On l'aimera sur un hareng pomme à l'huile et pickles d'oignons rouges. Mais aussi sur une galette de blé noir à l'andouille ou un soufflé au fromage.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Pur et frais : sous-bois humide et foin juste coupé, anis, cerfeuil, menthe et chèvrefeuille, poire, pêche blanche orange, puis des notes plus suaves de noisette, de pâte d'amande et d'abricot sec, une empreinte calcaire, délicatement fumée

Bouche : Une matière ample mais traçante, parfaitement servie par un élevage délicat, des accents maritimes rafraîchissants, un fruit savoureux et tonique sur des notes acidulées de kiwi, d'orange ou de rhubarbe, finale relevée de zeste de citron et d'embrun salé

Accords mets-vins : Un hareng pomme à l'huile et pickles d'oignons rouges, un ceviche de cabillaud. Après 2 ou 3 ans de cave, une galette de blé noir à l'andouille ou un soufflé au fromage



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques