

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2021 - blanc



Année après année, les terroirs de Pouilly-Fuissé ne cessent de nous enchanter, capables de produire des vins aux infinies nuances, tantôt verticaux et sophistiqués, tantôt profonds et sensuels, toujours irrésistibles !

Cette année, ce « Pastoral », seul Pouilly-Fuissé produit sur ce millésime aux faibles rendements, nous régale dans un registre voluptueux, furieusement gourmand et texturé qui n'est pas sans rappeler quelques cousins Murisaltiens, du côté du Limozin ou des Gruyaches...

Les deux petites parcelles (30 ares au total), dont est issue la cuvée, se situent du côté de Vergisson, plutôt en altitude (350 mètres). L'une est dans la combe, plus fraîche : elle est assez tardive avec des maturités plus lentes. La seconde, plus près du village, est plus précoce, donnant des raisins souvent riches et concentrés.

Toutes deux partagent un sol caillouteux, avec beaucoup de calcaire actif et d'oxyde de fer, sur un sous-sol de marnes. La qualité du travail des sols (labour au cheval, enherbement...), les très faibles rendements et, bien sûr, l'ensoleillement de la fin d'été, ont permis au raisin d'atteindre, dans la deuxième moitié du mois de septembre, une juste maturité, mariant intensité aromatique, densité de texture et de bonnes acidités.

Restait ensuite à Caroline et Frantz à magnifier ce fruit pur et expressif, en cherchant à souligner ses qualités intrinsèques et le message du terroir qu'il est prêt à livrer : pressurage délicat, fermentation naturelle, élevage peu interventionniste et sans bâtonnage, intégrant à peine 10% de fûts neufs, juste ce qu'il faut pour souligner l'étoffe naturelle du vin. Laisser parler le fruit et le sol, prendre le temps de l'écouter : telle est la philosophie de Frantz et Caroline. Quand on est sûr de la qualité de son raisin et du terroir, pourquoi chercher autre chose ?

Dès le premier nez, le vin se déploie dans un style gourmand et voluptueux, convoquant de délicieuses poires Williams pochées, des pêches jaunes et des abricots rôtis au beurre, l'amande et la noix de Cajou, le miel d'acacia, l'ananas et la mangue confits ou encore la pâte de fruit à l'orange. Le sol vient relever l'ensemble de subtiles touches épicées, autour de la bergamote, du poivre de Sichuan, du safran et même d'une pointe de curry. Un nez complexe, généreux, qui ouvre l'appétit.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est tout aussi sensuelle, ample et profonde mais toujours dynamique. La gourmandise des fruits blancs en coulis, des fruits à noyau et de l'ananas, nappés d'un miel délicat, s'associe à des vagues d'épices allant jusqu'au ras El-hanout et au cumin, ainsi qu'à une note puissante de bergamote. Une nuance d'estragon apporte à l'ensemble une touche de fraîcheur, tout comme ces fins amers évoquant le bâton de réglisse sur la finale.

Un vin de plaisir et de générosité qui vous régalerait tout autant sur un turbot et sa sauce Béarnaise, une andouillette accompagnée d'une purée de pois cassés, des gambas ou des noix de Saint-Jacques flambées et crémeuses. Après quelques années de cave, misez sur une belle côte de veau aux girolles, servie avec une purée à la Robuchon. Côté fromage, on pariera sur une Epoisses ou un Langres.

Gourmand, vous avez dit gourmand ?...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Voluptueux, gourmand : poire Williams pochée, pêche jaune, abricot rôti au beurre, amande et noix de Cajou, miel d'acacia, ananas et mangue confits, pâte de fruit à l'orange, bergamote, poivre Sichuan, safran, curry, une trame fumée en filigrane

Bouche : Sensuelle, ample et profonde mais dynamique. Fruits blancs en coulis, fruits à noyau et ananas, nappés de miel, s'associent à des vagues d'épices jusqu'au Ras El-hanout et au cumin, une note puissante de bergamote. Intense finale réglissée

Accords mets-vins : un turbot et sa sauce Béarnaise, une andouillette accompagnée d'une purée de pois cassés, des gambas ou des noix de Saint-Jacques flambées et crémees. Plus tard, une belle côte de veau aux girolles, accompagnée d'une purée à la Robuchon. Langres, Epoisses



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques