

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Les Montchanins - 2021 - blanc



La collection de Saint-Véran proposée cette année par Frantz et Caroline est bluffante d'équilibre et d'éclat : l'intensité des vins et la précision d'interprétation de chaque terroir sont remarquables de bout en bout. Le lieu-dit des Montchanins abrite cette petite parcelle de vieilles vignes, sur la commune de Prissé, mais limitrophe de Davayé. Nous sommes sur des sols argilo-calcaires relativement profonds et bruns.

L'omniprésence de petits cailloux qui se réchauffent vite et l'exposition plein Sud permettent au chardonnay d'atteindre une belle maturité et des concentrations élevées. D'autant qu'ici, les grappes sont généralement petites et bien aérées. Ce terroir précoce donne des vins charnus, denses et particulièrement charmeurs. Le sous-sol très calcaire imprime également sa marque, apportant au raisin fraîcheur et vivacité. Concentration oui, lourdeur non !

La qualité du travail à la vigne effectué par Frantz, la vitalité des sols et de la plante, mais aussi la pratique d'un élevage millimétré, sans bois neuf, d'abord en demi-muids sur lies puis en cuve, permettent à ce Saint-Véran de haut vol d'être traversé d'une énergie prodigieuse.

Le nez ciselé et précis s'ouvre sur quelques notes iodées, vite accompagnées par des expressions florales subtiles et sensuelles, évoquant chèvrefeuille, muguet et lavande. Des arômes empyreumatiques et fumés, très délicats, montent en un mince filet. A l'aération s'épanouissent de franches notes fruitées, autour de la poire Passe-Crassane, de la pêche et du pomelo.

La bouche s'ouvre sur une palette d'expressions fraîches et tonifiantes. On décèle la pulpe d'une orange, le citron de Menton et quelques zestes d'agrumes. Le jus est dynamique, délicatement mordant, gorgé de fruits blancs savoureux, pommes en tête. En milieu de bouche, on se régale d'une matière plus effilée, empreinte de notes crayeuses. Quelques nuances torréfiées allument les derniers feux de cette superbe dégustation. La finale est légèrement poivrée et saline, évoquant des pierres chauffées par le soleil.

Voici un vin qui reste lumineux et vif de bout en bout, sans jamais rien perdre de sa dimension épicurienne. Il vous réglera avec des moules marinières, une blanquette de veau ou de volaille aux trompettes de la mort ou, en fin de repas, avec un crottin de Chavignol.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Nous sommes conquis !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Les Montchanins - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais et fin : une touche iodée, douceur florale autour du chèvrefeuille, du muguet et de la lavande, une nuance fumée évoquant pierre frottée et céréales torréfiées, poire Passe-Crassane, pêche blanche et pomelo

Bouche : Un jus dynamique, électrisant, porté par des saveurs excitantes de pulpe d'orange, de citron de Menton et de zestes, mais aussi de fruits blancs mûrs. L'empreinte crayeuse du sol effilé et tend ma matière. Finale poivrée, saline et stimulante

Accords mets-vins : Des moules marinières, une blanquette de veau ou de volaille aux trompettes de la mort ou, en fin de repas, avec un crottin de Chavignol



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques