

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2021 - blanc



Il n'aura fallu à Frantz et Caroline que quelques millésimes pour installer ce Viré-Clessé parcellaire parmi les sommets incontournables de l'appellation ! Ils ont parfaitement capté l'essence même d'un Viré-Clessé, à la fois charmeur, tendre et subtil, tout en préservant une énergie communicative, une dimension juteuse et active en bouche.

Cette parcelle d'un demi-hectare, très pentue et difficile à travailler, est située sur le lieu-dit des Raspillères, au Nord de Viré : un terroir remarqué et planté de vignes depuis bien longtemps, comme en témoigne le cadastre Napoléonien. Située un peu en altitude et parfaitement exposée au Levant, elle présente la particularité d'être plantée sur des sols très minces, riches en éboulis calcaires directement issus de la roche mère. Autant de raisons qui expliquent que cette vigne d'une vingtaine d'années a parfaitement réussi à s'imprégner de cette fine minéralité aux accents maritimes et salins que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin.

Ici les rendements sont naturellement limités, ajoutant à l'intensité d'expression du fruit et du sol. Soucieux de ne surtout pas travestir la pureté d'expression de leurs raisins issus d'un terroir aussi qualitatif, Frantz et Caroline font le choix judicieux d'un élevage assez court (9 mois au total) sans bois neuf et en demi-muids. Bien leur en a pris ! A chaque moment de la dégustation, il se dégage en effet de ce Viré-Clessé une magnifique sensation d'harmonie, de délicatesse et d'équilibre.

Le nez, immédiatement suave, vous plonge *in media res* dans un univers complexe et profond, où l'on croise la poire fraîche, le sucre d'orge, des berlingots au miel et à l'anis, des biscuits juste sortis du four. Après cette entame un rien régressive, le propos gagne en subtile complexité. On perçoit maintenant des zestes d'agrumes, des notes de fleurs blanches, d'églantine et de pétale de rose, ainsi qu'une touche de mangue et un toasté délicat.

En bouche, le jus est intenable ! Il pulse et vibronne sur la langue. La matière est large et ample. On est séduit par la fraîcheur des fruits finement acidulés. Parmi ces derniers, on reconnaît la poire, la pomme Granny-Smith et quelques fruits exotiques comme la mangue et l'ananas. On perçoit le soubassement pierreux qui structure et gaine parfaitement le milieu de bouche. La finale laisse poindre quelques notes poivrées et empyreumatiques excitantes, doublées d'un toasté jubilatoire. La finale longue à souhait propose de revenir sur un jus charnu, mâtiné de notes salines et maritimes.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce Viré-Clessé Les Raspillères est un grand nectar qui épousera parfaitement, dans 3 ou 5 ans, un sandre au beurre blanc ou un mijoté de veau à la sauge. Un must du millésime.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Suave et profond : poire fraîche, sucre d'orge, berlingots au miel et à l'anis, des biscuits juste sortis du four.

Zestes d'agrumes, des notes de fleurs blanches, d'églantine et de pétale de rose, une touche de mangue et un toasté délicat.

Bouche : Le jus pulse, vibronne malgré une matière ample, fraîcheur du fruit finement acidulé autour de la pomme Granny, de la poire et de l'ananas, un milieu de bouche gainé par une arête pierreuse, longue finale poivrée et saline, à l'énergie jubilatoire.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, une terrine de colin aux herbes fines, un saumon gravlax ou un carpaccio de bar aux agrumes et herbes fines.
Dans 3 ans, un sandre au beurre blanc ou un mijoté de veau à la sauge.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques.