

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2022 - blanc



On doit certainement à l'âge des vignes, dont près de 80% ont plus de 50 ans, mais aussi à la nature du terroir, précoce et majoritairement orienté au Sud, la superbe concentration de ce vin et sa belle vibration minérale. Complexe et versatile, il nous fait d'abord voyager au cœur de paysages frais, entre vignoble Chablisien et rives de la Wachau autrichienne, avant de nous conduire vers des contrées plus sudistes et ensoleillées, aux couleurs plus sensuelles.

Ce Saint-Véran met à l'honneur plusieurs parcelles, sur les secteurs des Pré Jaux et La Rochette en particulier, à Chasselas, aux sols très calcaires et caillouteux. On retrouve également des veines plus marneuses, riches en oxydes de fer, sur des éboulis calcaires. Ces terroirs plutôt solaires sont toujours parmi les premiers vendangés par Frantz, dans les tout derniers jours du mois d'août, en 2022. Les raisins, naturellement concentrés et très expressifs dans leur aromatique, ont préservé de belles acidités.

Une très belle matière première que Frantz parvient ensuite à mettre en musique à travers un élevage en grands fûts (de 5 et 600 litres) du célèbre tonnelier autrichien Stockinger. Dès le premier nez, on se dit que l'on est bien loin de l'opulence que l'on prête à certains vins de Saint-Véran : sur ce millésime pourtant solaire, Frantz et Caroline sont parvenus à capter et parfaitement retranscrire une fraîcheur chlorophyllienne et printanière qui nous emmène plutôt du côté de Chablis ou même d'un grüner veltliner autrichien ! On est bien loin du beurre pommadé et du miel...

Progressivement, les arômes, s'ils évoquent bien la nature juvénile de printemps, se tournent vers des paysages plus sudistes, aux couleurs sensuelles et chatoyantes. On pense à des amandiers ou des pêcheurs en fleurs, à la violette et au bougainvilliers, au cerfeuil et à la lavande. Le fruit resplendit, éclatant de parfums et d'énergie, autour de la pomme Reinette ou Granny, du jus de poire et de la pêche blanche, complétés d'agrumes mûrs, évoquant citron de Menton et pamplemousse. Une nuance de lait d'amande vient adoucir les contours de ce Saint-Véran particulièrement subtil.

L'entame de bouche se montre souple et caressante, révélant la belle maturité d'un fruit charnu et savoureux. Mais loin de toute opulence, c'est bien la sensation d'énergie qui domine. Un élan aux accents acidulés parfaitement souligné par des saveurs de carambole, de clémentine, de pomelo et des fruits blancs, pomme Reinette en tête. Une empreinte

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

épicée subtile, tout droit venue du sol, apporte sapidité et rebond au milieu de bouche : les saveurs de jus de poire sont relevées de notes de poivre blanc, de poudre de gingembre et d'une touche anisée de fenouil. La roche imprime à la finale une belle densité tannique et beaucoup de persistance.

Précis, profond et pénétrant, ce Saint-Véran Prélude vous réglera sur un beau plateau de fruits de mer et crustacés, sur un colin-mayonnaise ou des rillettes de saumon aux herbes fines. Dans 3 ans, optez pour un crabe farci ou un gratin de fruits de mer. Succulent.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Charmeur, élégant : des amandiers ou des pêcheurs en fleurs, violette, bougainvilliers, cerfeuil, lavande, pomme Reinette ou Granny, jus de poire, pêche blanche, agrumes mûrs (citron de Menton, pamplemousse), lait d'amande.

Bouche : Souple et caressante, fruit charnu et savoureux, tonique, accents acidulés soulignés par des saveurs de carambole, de clémentine, de pomelo et des fruits blancs, pomme Reinette en tête, empreinte épicée subtile. Longue finale dense tannique.

Accords mets-vins : Un beau plateau de fruits de mer et crustacés, sur un colin-mayonnaise ou des rillettes de saumon aux herbes fines. Dans 3 ans, optez pour un crabe farci ou un gratin de fruits de mer.



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 : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques