

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2022 - blanc



Ce Saint-Véran La Roche est un peu le cœur « historique » du Domaine puisque c'est avec ces vieilles vignes de 70 ans en moyenne que la belle aventure viticole de Frantz Chagnoleau a démarré. Cette cuvée est issue d'une petite parcelle de 40 ares, située à mi-coteau sur le finage de Chasselas et bénéficiant d'une exposition plein Ouest très ensoleillée. Néanmoins, sa position d'altitude rend ce terroir plutôt frais et tardif.

Ici, le sol est très calcaire et riche en oxydes de fer, sur un sous-sol mêlant argiles bleues et éboulis calcaires. Les vignes, plantées entre 1946 et 1962, s'imprègnent en profondeur d'une intense minéralité que l'on retrouve dans le vin. Au fil des années, Frantz n'a pas ménagé ses efforts, entre labour, griffage régulier des sols et enherbement, pour redonner à ces vignes toute leur vitalité.

Fidèle à sa quête d'une expression pure et juste du terroir, Frantz recherche le point optimal de maturité : mission parfaitement réussie sur ce millésime 2022 étonnamment frais, printanier et tonique. L'énergie du fruit et l'imprégnation calcaire sont parfaitement retranscrites.

Par son raffinement aromatique, sa verticalité crayeuse aux accents iodés et l'éclat subtil de son fruit, ce Saint-Véran La Roche possède cette année un je-ne-sais-quoi qui nous tire quelque part entre Puligny-Montrachet et les grands terroirs calcaires de Chavignol.

Le nez s'ouvre dans un registre frais et élégant, sur des notes chlorophylliennes de menthe fraîche, de cerfeuil anisé, d'aneth mais aussi de citronnelle, complétées d'une touche de lavande. On pense à une atmosphère printanière, lorsque les fleurs du verger exhalent leurs parfums délicats. Même le fruit respire la fraîcheur, autour de la pomme Granny, de la clémentine, du citron jaune et de parfums évoquant un sorbet aux raisins. Au fil de l'aération, l'empreinte calcaire s'affirme, sur des notes de caillou mouillé et de carapace de crustacés juste sortis d'une mer froide.

La bouche se montre tout aussi expressive, précise et dynamique, dominée en entame par l'éclat juteux des fruits blancs et des agrumes : on devine maintenant la poire Comice, le fruit de la passion, le kiwi, la carambole, le citron vert et le pamplemousse. La présence du sol apporte une épatante sensation d'énergie, aux accents épicés : on retrouve des évocations de gingembre, de wasabi ou de poivre blanc, décidément très présents sur le millésime, additionnés d'une pointe de piment d'Espelette.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La finale est fuselée, tonique : elle s'étire sur une trame saline nette et salivante, accompagnée d'une rafraîchissante touche mentholée.

Jeune, ce Saint-Véran La Roche vous régalerait sur un plateau de fruits de mer, un tartare de bar aux herbes fines et gingembre, ou un assortiment de fromages de chèvre frais, entre Sainte-Maure et Valençay. Après quelques années de cave, optez pour un merlan sauce Colbert ou un bar de ligne cuit en croûte de sel, accompagné de quelques rattes et d'un beurre blanc aux salicornes.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Elégant, frais : menthe fraîche, cerfeuil anisé, aneth, citronnelle, lavande, fleurs du verger, pomme Granny, clémentine, citron jaune, sorbet aux raisins, caillou mouillé, carapace de crustacés.

Bouche : Expressive, précise et dynamique, poire Comice, fruit de la passion, kiwi, carambole, citron vert, pamplemousse, énergie aux accents épicés (gingembre, wasabi, poivre blanc, piment d'Espelette). Finale fuselée, tonique sur une trame saline et mentholée.

Accords mets-vins : Jeune, un plateau de fruits de mer, un tartare de bar aux herbes fines et gingembre, un assortiment de fromages de chèvre frais (Sainte-Maure, Valençay). Plus tard, un merlan sauce Colbert, un bar de ligne cuit en croûte de sel.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques