

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2022 - blanc



Incontestablement, les terroirs de Pouilly-Fuissé brillent sur les derniers millésimes : année après année, la Revue du Vin de France n'a de cesse de nous inviter à « miser sur les Pouilly-Fuissé » ! Effectivement, quand on goûte à ce splendide Pastoral, on se dit que l'on tient là un grand vin, pur, frais et élégant, un concentré de grâce et d'énergie : sa sophistication aromatique, la profondeur et la verticalité de sa structure, ses impeccables équilibres et son dynamisme de bouche rivalisent clairement avec les meilleurs crus de la Côte d'Or.

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 plutôt dans la combe, plus fraîche : elle offre des maturités plus lentes, tardives. La seconde, près du village, est davantage précoce, avec des raisins traditionnellement plus 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...) et le bel ensoleillement d'un été plutôt sec et chaud ont permis au raisin d'atteindre une parfaite maturité, avec de l'intensité aromatique et de bonnes acidités.

Restait ensuite à Frantz à s'effacer devant cette matière première impeccable, en cherchant juste à souligner les qualités intrinsèques du fruit et le message du terroir : pressurage très délicat, fermentation naturelle, élevage peu interventionniste, en fûts, intégrant à peine 10% de bois neuf, 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, comme ils ont toutes les raisons de l'être, de la qualité de son raisin et du terroir, pourquoi chercher autre chose ?

Dès le premier nez, le vin affiche un profil de pureté et de fraîcheur. L'expression diaphane et immaculée du socle calcaire se mêle à des notes chlorophylliennes de mousse végétale, de gazon juste coupé et d'herbes fines. Les parfums de fruits, tantôt frais et acidulés, tantôt confits, s'élèvent au-dessus du verre, autour de la pêche jaune, la poire, le fruit de la passion, l'orange ou la mangue. On pense aussi à la confiture d'abricot. Une note suave et élégante de fleur d'oranger précède de délicates nuances épicées, qui s'affirmeront en bouche : on reconnaît déjà le safran, un poivre un peu mentholé, la noix de muscade ou le cumin.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est ample mais juteuse et tonique. Il y a du mouvement, de l'énergie et une sensation de fraîcheur omniprésente. Les agrumes, le kiwi et le fruit de la passion se chargent d'une puissante dimension poivrée et même pimentée qui électrise nos papilles, entre baie de Sichuan, piment d'Espelette et gingembre frais. On retrouve cette note de curry vert, décidément très présente sur ce millésime, qui vient rehausser la chair acidulée et savoureuse des pommes Reinette et Granny. La finale, tendue, précise et serrée, voit triompher la salinité de la roche calcaire.

Avec un vin de cette classe, on pense à des mets fins, à la chair délicate : dans 3 ans, une sole grillée, juste arrosée d'un filet de citron, sera parfaite. Un peu plus tard, optez pour un bar ou un turbot au beurre blanc accompagné d'une purée de pomme de terre et céleri.

Un vin indispensable pour tout amateur de grands blancs bourguignons, profonds, intenses et vivants !

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Pur et frais : calcaire, mousse végétale, gazon juste coupé, herbes fines, pêche jaune, poire, fruit de la passion, orange, mangue, confiture d'abricot, fleur d'oranger, safran, poivre un peu mentholé, noix de muscade, cumin.

Bouche : Ample, juteuse, tonique et fraîche. Les agrumes, le kiwi, le fruit de la passion se chargent d'une dimension poivrée, pimentée (baie de Sichuan, piment d'Espelette, gingembre frais, curry vert), pommes Reinette et Granny. Finale tendue, précise, saline.

Accords mets-vins : Des mets fins, à la chair délicate : dans 3 ans, une sole grillée, juste arrosée d'un filet de citron, sera parfaite. Un peu plus tard, optez pour un bar ou un turbot au beurre blanc accompagné d'une purée de pomme de terre et céleri.



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