

## Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2022 - blanc



Frantz et Caroline démarrent fort avec ce Clos Saint-Pancras élégant, où la fraîcheur de l'eau d'un torrent, d'un paysage de printemps en pleine renaissance, mais aussi l'énergie fringante des agrumes se marient harmonieusement à un fruité mûr, gourmand et expressif. Si l'on ajoute à cela une expression stimulante et résolument épicée des sols calcaires, on comprend que l'on tient là un des plus beaux rapports prix-plaisir du millésime !

Ce Clos Saint-Pancras est issu de l'assemblage de 3 parcelles contiguës, sur un terroir argilo-calcaire plutôt ensoleillé et précoce, mais régulièrement rafraîchi par les vents du Nord. Si l'on est encore sur la commune de Saint-Albain, sur le plan géo-pédologique, nous sommes déjà au début du coteau de Viré. Chaque vigne apporte au vin sa touche caractéristique : le Clos « En arrivant », avec ses vignes d'une vingtaine d'années parfaitement exposées à l'Est sur un sol léger, plutôt limoneux et bien drainant ; idem pour la parcelle du Clos « En bas », un peu moins pentue, au sol plus profond et riche en argiles, où les vignes d'une quinzaine d'années produisent un raisin plein de sève et de densité ; enfin, le Clos « Haut » présente un sol beaucoup plus calcaire et caillouteux : ici les vignes de plus de 25 ans donnent des raisins capables d'apporter un supplément de fraîcheur et de minéralité.

Frantz et Caroline ne sont pas des adeptes du « triturage » des raisins, ils cherchent une expression pure et fidèle du fruit et de son terroir d'origine. Après un pressurage lent et délicat, le Clos Saint-Pancras est ensuite vinifié sur levures indigènes, avec très peu d'intervention, puis élevé sur ses lies sans bâtonnage, exclusivement en vieux foudres, peu susceptibles de marquer le vin.

Ce qui frappe le plus dans ce Clos Saint-Pancras, dès le premier nez, c'est la sensation de pureté, d'énergie et de fraîcheur qu'il dégage. On pense à l'eau vive d'un torrent de montagne, à un paysage de vallons aux prairies verdoyantes, gorgées de chlorophylle, en pleine renaissance printanière. Des évocations anisées de jeunes pousses de cerfeuil et de coriandre confortent ces premières impressions. Progressivement, le fruit se libère, un fruit expressif, gorgé de sucs et d'énergie, cueilli à son optimum de maturité. On pense à la pomme Granny, à la poire Conférence, à de juteux raisins blancs mûris sous la treille. Une touche lactée évoquant beurre froid et crème fleurette renforce la gourmandise du propos.

Si le fruit se montre tout aussi démonstratif en bouche, il gagne encore en

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

énergie. Les fruits blancs juteux et croquants s'accompagnent maintenant de saveurs toniques d'agrumes, autour du citron vert, du pamplemousse et de la mandarine, complétées d'une touche acidulée de kiwi. Le sol imprime sa marque, dans un registre épicé, subtilement empyreumatique, autour du wasabi, du sel de céleri, du poivre blanc ou du piment d'Espelette. Soutenue par une touche de gingembre frais, délicieusement piquante et citronnée, la finale confirme le dynamisme et la belle énergie interne de ce Clos Saint-Pancras.

Pureté, fraîcheur, imprégnation minérale et longueur substantielle : c'est une franche réussite, à un prix plus qu'abordable. Ce Mâcon-Village vous régalerà sur une terrine de poisson de mer ou de rivière aux herbes fines, un tarama maison, un plateau de crevettes, mais aussi sur une poêlée de palourdes, des moules marinières ou encore, un Parmentier de cabillaud. Autres options, plus terriennes, une andouille de Vire ou une salade tiède de pommes de terre et cervelas.

**@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2022 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Jaune clair, reflet vert

**Nez** : Pur, énergique, frais : eau vive d'un torrent de montagne, paysage de vallons aux prairies verdoyantes, cerfeuil, coriandre, pomme Granny, poire Conférence, raisins blancs, beurre froid, crème fleurette.

**Bouche** : Fruits blancs juteux et croquants, saveurs énergiques d'agrumes (citron vert, pamplemousse, mandarine), kiwi, registre épicé, subtilement empyreumatique (wasabi, sel de céleri, poivre blanc, piment d'Espelette, gingembre frais). Finale dynamique.

**Accords mets-vins** : Terrine de poisson de mer ou de rivière aux herbes fines, un tarama maison, un plateau de crevettes, une poêlée de palourdes, des moules marinières, un Parmentier de cabillaud, une andouille de Vire ou une salade tiède de pommes de terre et cervelas.



### 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** : Mâcon

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Biologique, principes biodynamiques