

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



Avec ce Madrigal, on monte encore d'un cran dans l'élégance et la complexité : nous tenons là une des plus belles réussites du millésime dans l'appellation. La superbe maturité et la concentration savoureuse du millésime, avec son volume considérable de fruits et son énergie épicée, s'équilibrent à merveille avec la fraîcheur des calcaires, la délicatesse des parfums de fleurs blanches et de violette, et cette verticalité, cette superbe tension acidulée qui s'affirment au fil de la dégustation. Voici de toute évidence un grand vin !

Plantée sur des parcelles bien drainantes de haut de coteau, autour de 350 mètres, sur un sol marno-calcaire très caillouteux et riche en oxydes de fer, la vigne bénéficie d'une exposition plutôt fraîche et soumise aux vents, évitant ainsi tout risque de sur-maturité des raisins. En 2022, la maturité physiologique et aromatique est arrivée assez tôt et de façon homogène, sans décalage avec la maturité phénolique. Pour une vendange dans les derniers jours du mois d'août.

La qualité impeccable du fruit, sa franchise d'expression tout comme l'interprétation parfaitement juste du terroir transparaissent dès les premiers instants de la dégustation. Le nez se montre à la fois séducteur et raffiné, sur des notes de fleurs blanches, de fleurs du verger et de violette, de poudre de gingembre, de poivre Sichuan finement mentholé, de musc et d'extrait de réglisse. La dimension fruitée est complexe, empreinte d'une délicieuse sensualité : on reconnaît l'abricot, l'ananas, la pêche, l'orange, la pomme au four, la mangue et le fruit de la passion. Quelques touches lactées de confiture de lait et de crème renversée rajoutent à la gourmandise du propos. Il y a là de la profondeur et une merveilleuse sensation d'équilibre.

La bouche n'est pas en reste, pleine de promesses et déjà fort expressive : on croque dans la chair savoureuse, juteuse et acidulée, de la mangue, de la pêche de vigne et de l'orange sanguine. Le fruit de la passion est omniprésent et contribue, par son acidité expressive, à rendre le jus si dynamique, excitant. Quelques notes de suc de violette, de gingembre et de coriandre lui volent maintenant la vedette. C'est un régal.

La finale est superbe, habitée par la rémanence du fruit, et une sapidité empyreumatique franchement bluffante. La longueur superlative finit de nous convaincre que nous tenons là un grand vin. Bravo.

Ce Pouilly-Fuissé Madrigal devra être attendu au moins 3 ou 5 ans en cave

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pour livrer tout son potentiel. On l'associera avec bonheur à de nobles produits maritimes à la chair délicate : langoustines snackées, noix de Saint-Jacques rôties servies avec une fricassée de girolles, sole ou barbue accompagnée d'une mousseline de céleri et pomme de terre. Plus tard encore, que diriez-vous d'un duo homard et volaille de Bresse en cocotte lutée, servi avec un risotto ou des tagliatelles à la truffe ?...

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Séducteur et raffiné : fleurs blanches et du verger, violette, poudre de gingembre, poivre Sichuan, musc et extrait de réglisse, abricot, ananas, pêche, orange, pomme au four, mangue, fruit de la passion, confiture de lait, crème renversée.

Bouche : Chair savoureuse juteuse et acidulée, de la mangue, de la pêche de vigne et de l'orange, jus dynamique, excitant, fruit de la passion, suc de violette, gingembre et coriandre. Longue finale sapide, empyreumatique.

Accords mets-vins : Langoustines snackées, noix de Saint-Jacques rôties avec une fricassée de girolles, sole ou barbue avec une mousseline de céleri et pomme de terre. Plus tard, duo homard et volaille de Bresse en cocotte lutée, avec risotto ou tagliatelles à la truffe.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques