

Domaine Frantz Chagnoleau - Magnum Saint-Véran Les Montchanins - 2022 - blanc



Dans la belle collection de Saint-Véran proposée cette année par Frantz et Caroline, ce parcellaire offre le profil le plus sensuel et gourmand. Les vieilles vignes ont puisé dans les argiles une densité de matière impressionnante, aux saveurs de fruits mûrs caramélisés, de beurre manié ou de viennoiseries qui cajolent nos sens. Sans jamais manquer de dynamisme pour autant.

Le lieu-dit des Montchanins abrite cette petite parcelle de vieilles vignes, sur la commune de Prissé mais limitrophe de Davayé. Nous sommes sur des sols argilo-calcaires relativement profonds et bruns. L'omniprésence de petits cailloux qui se réchauffent vite et l'exposition plein Sud permettent au chardonnay d'atteindre une belle maturité et des concentrations élevées. D'autant qu'ici, les grappes sont généralement petites et bien aérées.

Ce terroir précoce donne des vins charnus, denses et particulièrement charmeurs. Le sous-sol très calcaire imprime également sa marque, apportant au raisin fraîcheur et vivacité. Autant de qualités que l'on retrouve sur ce millésime 2022, voluptueux et texturé.

Concentration oui, lourdeur non ! La qualité du travail à la vigne effectué par Frantz, la vitalité des sols et de la plante, mais aussi la pratique d'un élevage millimétré, sans bois neuf, d'abord en demi-muids sur lies puis en cuve, permettent de parfaitement préserver l'énergie interne du vin.

Il s'ouvre aujourd'hui dans un registre particulièrement gourmand, sur des notes suaves et caressantes de beurre manié, de miel d'acacia, de viennoiseries juste sorties du four. Les fruits blancs bien mûrs sont subtilement confits et caramélisés. On pense ensuite à un coulis de pêche, une gelée au pamplemousse et un jus d'ananas. La fraîcheur gagne cependant du terrain au fil de l'aération : des notes de blé mûr on passe progressivement aux fougères humides, aux herbes hautes, aux saules et peupliers bordant une rivière.

On aime en bouche la matière ample, charnue, qui s'anime rapidement sous l'influence de saveurs acidulées d'agrumes, parmi lesquels on reconnaît le citron vert, la clémentine, l'orange et le pamplemousse, complétés d'une touche de kiwi. Les fruits blancs sont toujours là, sur les pommes Granny et Reinette, relevées de discrètes notes de poivre blanc ou de coriandre. Si la finale affiche une juste tension, c'est bien la sensation de plénitude presque charnelle qui domine les débats.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Jeune, ce Saint-Véran Les Montchanins vous réglera sur des huîtres chaudes ou des encornets grillés. Plus tard, on pourra aller vers une pôchouse mais aussi une blanquette de volaille. Côté fromage, misez sur un crottin de Chavignol.

Quantité limitée à 3 magnums par client.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Magnum Saint-Véran Les Montchanins - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Gourmand, frais : beurre manié, miel d'acacia, viennoiseries, fruits blancs mûrs subtilement confits et caramélisés, coulis de pêche, gelée au pamplemousse, jus d'ananas, blé mûr, fougères humides, herbes hautes, saules et peupliers bordant une rivière.

Bouche : Matière ample, charnue, saveurs d'agrumes acidulés (citron vert, clémentine, orange, pamplemousse), kiwi, fruits blancs (pommes Granny et Reinette), discrètes notes de poivre blanc ou de coriandre. Finale avec une juste tension.

Accords mets-vins : Jeune, sur des huîtres chaudes ou des encornets grillés. Plus tard, une pôchouse mais aussi une blanquette de volaille. Côté fromage, misez sur un crottin de Chavignol.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques