

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran A La Côte - 2022 - blanc



Ce Saint-Véran est issu d'une parcelle de haut de coteau, située sur le finage de Chasselas. Ce terroir d'altitude plutôt frais et venté, aux pentes très inclinées, bénéficie cependant d'une belle exposition au Sud, qui maximise l'ensoleillement des vignes, pour des maturités très abouties.

Frantz et Caroline exploitent ici une vieille vigne plantée en 1965, sur un petit quart d'hectare. Les sols argilo-calcaires sont assez minces, et surtout très riches en oxydes de fer qui leur donnent cette teinte rougeâtre tout à fait typique. Assez rapidement, le système racinaire s'immisce ensuite dans les anfractuosités de la roche-mère. Une roche qui marque ce Saint-Véran de son empreinte.

Après un élevage en demi-muids, toujours aussi subtil et bien intégré au fruit, le vin exhale dès le premier nez son essence minérale. On perçoit son empreinte pierreuse sur des notes fumées et crayeuses de poussière de roche, de cendre froide et d'éclats d'ardoise. Progressivement, une discrète touche florale pointe le bout de son nez, évoquant pommiers et abricotiers en fleurs. Ce n'est qu'après une bonne agitation et quelques minutes supplémentaires que le fruit semble se libérer de son enveloppe minérale pour mieux révéler ses arômes de pêche blanche bien mûre, de jus de poire, d'orange juteuse juste cueillie.

Dès l'entame de bouche, l'éclat fruité du millésime reprend pleinement ses droits. On croque dans les quartiers juteux et acidulés d'une pomme Reinette ou d'une Granny-Smith, on se régale des saveurs d'une pêche jaune. On poursuit sur une touche plus exotique et tout aussi gourmande évoquant la mangue, le fruit de la passion et de nombreux agrumes, toniques et relevés de quelques épices. Le citron jaune, l'orange amère, le zeste de pamplemousse et de kumquat se parent de notes poivrées et safranées. On croit même déceler, à nouveau, une touche de curry vert...

L'empyreumatisme de la roche structure la finale : la matière se tend et se resserre, pour finir sur une dimension crayeuse qui remonte vers le haut de la mâchoire. La persistance de bouche est remarquable.

Magistralement équilibré, véritable extrait de sol et de fruit, ce Saint-Véran A la Côte brillera sur un plateau de fruits de mer faisant la part belle aux huîtres de pleine mer, et même aux oursins ou aux ormeaux. A moins que vous n'optiez pour des encornets grillés, un maquereau au miso ou une anguille grillée à la japonaise.

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran A La Côte - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Nez : Subtil et harmonieux : poussière de roche, cendre froide, éclats d'ardoise, pommier et d'abricotier en fleurs, pêche blanche bien mûre, jus de poire, orange juteuse juste cueillie.

Bouche : Quartiers juteux et acidulés d'une pomme Reinette ou Granny-Smith, pêche jaune, mangue, fruit de la passion, agrumes toniques relevés d'épices (citron jaune, orange, pamplemousse, kumquat, poivre, safran, curry). Longue finale empyreumatique.

Accords mets-vins : Sur un plateau de fruits de mer faisant la part belle aux huîtres de pleine mer, et même aux oursins ou aux ormeaux. A moins que vous n'optiez pour des encornets grillés, un maquereau au miso ou une anguille grillée à la japonaise.



Conseils de service

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques