

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2023 - blanc



Ce Saint-Véran La Roche est un peu le cœur « historique » du Domaine puisque c'est avec ces vieilles vignes de 70 ans en moyenne que la belle aventure viticole de Frantz Chagnoleau a démarré. Cette cuvée est issue d'une petite parcelle de 40 ares, située à mi-coteau sur le finage de Chasselas et bénéficiant d'une exposition plein Ouest très ensoleillée. Néanmoins, sa position d'altitude rend ce terroir plutôt frais et tardif.

Ici, le sol est très calcaire et riche en oxydes de fer, sur un sous-sol mêlant argiles bleues et éboulis calcaires. Les vignes, plantées entre 1946 et 1962, s'imprègnent en profondeur d'une intense minéralité que l'on retrouve dans le vin. Au fil des années, Frantz n'a pas ménagé ses efforts, entre labour, griffage régulier des sols et enherbement, pour redonner à ces vignes toute leur vitalité.

Fidèle à sa quête d'une expression pure et juste du terroir, Frantz recherche le point optimal de maturité : mission parfaitement réussie sur ce millésime 2023 à la fois vertical, raffiné mais très intense dans l'expression du sol. L'énergie du fruit et l'imprégnation calcaire sont parfaitement retranscrites.

Par son raffinement aromatique, sa verticalité crayeuse et l'éclat subtil de son fruit, ce Saint-Véran La Roche possède cette année un je-ne-sais-quoi qui nous tire du côté de certains terroirs des hauts de coteau de Puligny.

Le nez s'ouvre dans un registre vertical, effilé et raffiné. La poire et la pêche blanche juste pochées voisinent avec la chair tendre d'une pomme Golden et un soupçon d'abricot. Quelques notes plus suaves rappellent le nougat de Montélimar, le financier et un soupçon de noix de coco séchée. Une onde de fleurs blanches se déploie maintenant au-dessus du verre, entre fleurs du verger et jasmin, complétée d'une touche de miel de genêt. Si l'expression minérale se montre d'abord d'une grande légèreté, comme une fine poussière de roche en suspension dans l'air ambiant, elle gagne progressivement en densité. Comme si progressivement, le bloc de pierre se reconstituait devant nos yeux.

On aime la sensation de vivacité que le vin dégage dès l'attaque en bouche : les agrumes s'imposent au premier plan, énergique, dynamisant. La marmelade à l'orange s'enrichit de zestes de clémentine et de citron jaune. Progressivement, l'empreinte empyreumatique des calcaires embrase le propos : ce sont maintenant des saveurs d'agrumes flambés qui irriguent les papilles. Tandis que de subtiles notes de livèche et de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

persil plat rafraichissent l'atmosphère.

La finale voit triompher le sol, l'empreinte rocailleuse : sa dimension saline et épicée s'accompagne de l'énergie de l'orange et du citron vert. La matière, bien que dense, est constamment en mouvement : ça, c'est un vin vivant, un vin qui dialogue constamment avec nos sens.

S'il peut paraître encore un peu sur la réserve, il sera parfait après 3 ans de cave avec la chair délicate des noix de Saint-Jacques, des langoustines ou d'une sole. Des produits juste snackés. Plus tard, on pourra aller vers une blanquette de volaille aux girolles ou un bar de ligne cuit en croûte de sel et servi avec un beurre blanc.

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : vertical, effilé, raffiné : poire et pêche blanche pochées, pomme Golden, abricot, nougat de Montélimar, financier, noix de coco séchée, fleurs du verger, jasmin, miel de genêt, expression minérale légère sur la fine poussière de roche gagnant en densité

Bouche : agrumes énergiques, marmelade à l'orange, zestes de clémentine et de citron jaune, empreinte empyreumatique (agrumes flambés), livèche, persil plat. Triomphe du sol en finale, dimension saline et épicée et énergie de l'orange et du citron.

Accords mets-vins : parfait après 3 ans de cave avec des noix de Saint-Jacques, des langoustines ou d'une sole. Des produits juste snackés. Plus tard, une blanquette de volaille aux girolles ou un bar de ligne cuit en croûte de sel avec un beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes
biodynamiques