

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2023 - blanc



Disons-le tout net : en 2023, la série des Saint-Vérans signés Chagnoleau nous a particulièrement impressionnés ! A commencer par ce Prélude profondément ancré dans les lointaines origines maritimes du terroir qui l'a vu naître.

On doit certainement à l'âge des vignes, dont près de 80% ont plus de 50 ans, mais aussi à la nature du terroir, précoce et majoritairement orienté au Sud, la superbe concentration de ce vin, son énergie fuselée et son intense empreinte minérale. Complexe et versatile, il nous fait d'abord voyager au cœur de paysages frais, entre vignoble Chablisien et plages de Normandie, avant de nous conduire vers des contrées ensoleillées, aux couleurs plus chatoyantes.

Ce Saint-Véran met à l'honneur plusieurs parcelles, sur les secteurs des Pré Jaux et La Rochette en particulier, à Chasselas, aux sols très calcaires et caillouteux. On retrouve également des veines plus marneuses, riches en oxydes de fer, sur des éboulis calcaires. Ces terroirs plutôt solaires sont toujours parmi les premiers vendangés par Frantz. Les raisins, naturellement concentrés et très expressifs dans leur aromatique, ont préservé de belles acidités.

Une très belle matière première que Frantz parvient ensuite à mettre en musique à travers un élevage en grands fûts (de 5 et 600 litres) du célèbre tonnelier autrichien Stockinger. Dès le premier nez, on se dit que l'on est bien loin de l'opulence que l'on prête à certains vins de Saint-Véran : sur ce millésime pourtant plutôt solaire, Frantz et Caroline sont parvenus à capter et parfaitement retranscrire une fraîcheur iodée et printanière qui nous rappelle certains grands terroirs Chabliens. On est bien loin du beurre pommadé et du miel...

Le nez s'ouvre grand sur un paysage de roche, de sable et d'embruns, évoquant un monde marin avec ses plages encore mouillées de la marée descendante, ses coquillages et ses petits crustacés juste sortis de l'eau, ses embruns salins et vivifiants. Il ne manque que le bruit des vagues... Au fil de l'aération, le fruit gagne en épaisseur : on pense à une pomme Boskoop bien mûre, voire compotée, à la poire et la prune Reine-Claude. Les zestes d'agrumes s'entremêlent à une dimension empyreumatique qui réchauffe l'atmosphère, évoquant les premières étincelles entre deux silex que l'on vient de frotter. Les couleurs se montrent maintenant plus chatoyantes : on pense à des fleurs plus sensuelles, autour du jasmin ou du genêt.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est fluide et juteuse, gorgée d'une pomme Reinette légèrement acidulée et de segments d'agrumes : on reconnaît la clémentine, le citron vert et un petit citron jaune à la peau épaisse. Le milieu de bouche se tend, autour d'une trame épicée, résolument poivrée. L'empreinte du sol s'affirme toujours davantage, apportant maintenant une structure tannique, fuselée. Tandis que la finale se révèle franchement salée et extrêmement salivante. La sapidité est extraordinaire et nous ouvre l'appétit comme rarement.

Impossible de ne pas penser à un beau plateau de fruits de mer où les crustacés seront en bonne place : crevettes grises et roses, langoustines et tourteaux, bienvenus ! Autre option : une poêlée de palourdes en persillade, quelques gambas flambées au cognac ou des scampi fritti accompagnée d'une sauce tartare.

Précis, profond et pénétrant, ce Saint-Véran Prélude est un pur régal.

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Charmeur, élégant : coquillages, petits crustacés embruns salins, pomme Boskoop mûre voire compotée, poire, prune Reine-Claude, zestes d'agrumes, dimension empyreumatique évoquant les premières étincelles entre deux silex que l'on vient de frotter.

Bouche : fluide et juteuse, pomme Reinette acidulée, segments d'agrumes (clémentine, citron vert et jaune), trame épicée résolument poivrée, structure tannique, fuselée. La finale se révèle franchement salée et extrêmement salivante.

Accords mets-vins : un beau plateau de fruits de mer, crustacés en bonne place : crevettes grises et roses, langoustines et tourteau. Autre option : poêlée de palourdes en persillade, quelques gambas flambées au cognac ou des scampi fritti accompagnée d'une sauce tartare.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques