

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2023 - blanc



Il n'aura fallu à Frantz et Caroline que quelques millésimes pour installer ce Viré-Clessé parcellaire parmi les sommets incontournables de l'appellation ! Ils ont parfaitement capté l'essence du terroir de Viré-Clessé, à la fois charmeur, sensuel et subtil, tout en préservant une énergie communicative, une dimension juteuse et active en bouche. Ce Viré-Clessé 2023, de chair et de plénitude, nous embarque dans un pays de gourmandise et de couleurs chatoyantes.

Cette parcelle d'un demi-hectare, très pentue et difficile à travailler, est située sur le lieu-dit des Raspillères, au Nord de Viré : un terroir remarqué et planté de vignes depuis bien longtemps, comme en témoigne le cadastre Napoléonien. Située un peu en altitude et parfaitement exposée au Levant, elle présente la particularité d'être plantée sur des sols très minces, riches en éboulis calcaires directement issus de la roche mère. Autant de raisons qui expliquent que cette vigne d'une vingtaine d'années a parfaitement réussi à s'imprégner d'une expression minérale aux accents épicés que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin. Ici les rendements sont naturellement limités, ajoutant à l'intensité d'expression du fruit et du sol.

Soucieux de ne surtout pas travestir la pureté d'expression de leurs raisins issus d'un terroir aussi qualitatif, Frantz et Caroline font le choix judicieux d'un élevage assez court (9 mois au total) sans bois neuf et en demi-muids. Bien leur en a pris ! A chaque moment de la dégustation, il se dégage de ce Viré-Clessé une magnifique sensation d'harmonie entre puissance et délicatesse.

Le nez s'ouvre dans un registre résolument sensuel : on se délecte de suaves parfums de pâte de fruits, de confiture à l'abricot ou la prune Reine-Claude, de jus de pomme et de coulis de poire. Des fruits qu'accompagnent des évocations de viennoiseries juste sorties du four, de corne de gazelle et de gâteaux au miel, de sabayon et de beurre manié. On en mangerait ! A l'aération prolongée, une brise fraîche semble maintenant souffler au-dessus du verre, nous conduisant vers un paysage plus printanier, aquatique, évoquant les frondaisons des saules et autres peupliers au bord d'une rivière. La sensation d'harmonie qui règne ici est tout à fait réconfortante.

La bouche se révèle aussi charmeuse, à la fois ample et juteuse : on se régale de la chair pulpeuse des fruits blancs et des fruits à noyau bien mûrs. Les saveurs de confiture d'abricot et de mirabelle sont relevées

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'une touche acidulée évoquant le segment d'une orange et de notes excitantes rappelant le poivre noir, le clou de girofle et le safran. A la fois dense, texturé mais très souple, le jus est en constant mouvement, animé de cette trame épicée dynamisante. L'imprégnation minérale resserre le milieu de bouche et propulse la finale, autour d'une arête tonique aux accents d'agrumes et de poivres. La persistance est remarquable à ce niveau.

Un Viré-Clessé charmeur et plein de vie, qui vous régalerait aujourd'hui sur une terrine de sandre ou de lotte aux herbes fines, ou un morceau de Chaource. Plus tard, on pense à un sandre au court-bouillon ou un cabillaud poché au vin blanc servi avec une mousseline de céleri et pommes de terre ou un gratin de chou-fleur. Autres options, un gratin de ravioles du Dauphiné ou un vol-au-vent à la volaille et curry. Côté fromage, vous pourriez alors opter pour un Saint-Marcellin ou un Pont l'Evêque.

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : sensuel et frais : pâte de fruits, confiture à l'abricot ou la prune Reine-Claude, jus de pomme, coulis de poire, corne de gazelles, gâteaux au miel, sabayon, beurre manié, frondaisons des saules et autres peupliers.

Bouche : charmeuse, ample et juteuse, fruits blancs et à noyau, confiture d'abricot et de mirabelle, segment d'orange, poivre noir, clou de girofle, safran. Jus dense, texturé, souple. Trame épicée dynamisante. Finale persistante entre agrumes et poivres.

Accords mets-vins : terrine de sandre ou de lotte aux herbes fines, ou morceau de Chaource. Plus tard, sandre au court-bouillon ou cabillaud poché au vin blanc avec une mousseline de céleri et pommes de terre ou gratin de chou-fleur. Gratin de ravioles du Dauphiné ...



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques.