

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



Enorme sensation avec ce Saint-Véran qui brille cette année parmi les plus beaux blancs goûtés dans le Mâconnais : un vin vertical, profond et pénétrant, d'une pureté immaculée. Il nous offre un fascinant pas de deux entre la roche calcaire et des fruits à l'équilibre parfait. Si l'on ajoute à cela son intensité, son irradiant et sa profondeur, on se dit qu'il joue pratiquement dans la cour de certains Grands Crus de Chablis, à commencer par Les Clos !

Frantz exploite sur les hauteurs de Prissé cette petite parcelle de 25 ares à peine, à une altitude assez élevée (300 mètres environ). Ici, les sols d'argiles rouges, riches en oxyde de fer, sont très minces et la vigne entre rapidement en contact avec la roche-mère calcaire. Celle-ci donne au vin sa densité mais aussi cette vibration minérale, véritable colonne vertébrale de ce Saint-Véran.

A travers un élevage de haute précision, Frantz parvient à souligner l'empreinte du sol tout en préservant la pureté et l'éclat d'un fruit concentré, très expressif, cueilli à son optimum de maturité.

Malgré son nom, au premier nez, c'est bien une sensation de fraîcheur et de sérénité qui nous envahit. On plonge dans un univers apaisé de beauté contemplative, distinguée. On pense aux eaux bleutées d'un lac de montagne, on pense à une dalle de marbre immaculée, polie par le temps. Les parfums de poire et de pêche blanche, plus vraies que nature, témoignent de la maturité parfaite du fruit. Le pas de deux entre la roche et le fruit est fascinant de justesse, d'harmonie. Progressivement, les agrumes s'immiscent dans la danse, autour du citron vert, du pomelo et de l'orange, tout comme quelques délicats parfums de fleurs du verger, de pollen et de miel d'acacia.

Le toucher de bouche est magnifique, soyeux, fluide. On retrouve cette eau cristalline, à la pureté exceptionnelle. Elle charrie des saveurs franches de pomme juteuse, de poire Comice, de pêches blanches et jaunes, mais aussi de mangue, de fruit de la passion et de kiwi. Le milieu de bouche s'anime autour de l'énergie acidulée d'une déclinaison d'agrumes, où se mêlent citron vert, segment juteux d'une orange, clémentine et pamplemousse. Très excitant, actif, le jus ne se départit jamais d'une sensation de fraîcheur rappelant l'eau d'un concombre et les herbes fines. Une excitante touche de gingembre vient maintenant à la relance.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La longueur de la finale est impressionnante, tout comme son équilibre prodigieux entre puissance et délicatesse. Le plaisir est intense, et la persistance incroyable, sur une trame pierreuse vibratoire. Jamais cette cuvée n'avait atteint un tel niveau d'expression, de précision, d'équilibre et de pureté. Elle honorera les poissons les plus fins, Saint-Pierre ou barbue, simplement rôtis, accompagnés de quelques girolles et d'une mousseline au céleri. Autre option, dans sa jeunesse, des tempuras de langoustines à la coriandre et poivre Sichuan ou des sashimis de haut vol. Un régal.

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Frais, énergique et harmonieux :
eaux bleutées d'un lac de montagne,
dalle de marbre immaculée, poire,
pêche blanche, citron vert, pomelo,
orange, fleurs du verger, pollen, miel
d'acacia.

Bouche : toucher soyeux, fluide,
pomme, poire Comice, pêches
blanches et jaunes, mangue, fruit de la
passion, kiwi, citron vert, segment
d'orange, clémentine, pamplemousse,
eau de concombre, herbes fines,
gingembre. Longue finale à la trame
pierreuse vibratoire.

Accords mets-vins : sur des
poissons fins, Saint-Pierre ou barbut,
simplement rôtis, accompagnés de
quelques girolles et d'une mousseline
au céleri. Autre option, dans sa
jeunesse, des tempuras de
langoustines à la coriandre et poivre
Sichuan ou des sashimis de haut vol.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou
carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes
biodynamiques