

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Les Montchanins - 2023 - blanc



Sur ce millésime 2023, la collection de Saint-Véran proposée par Frantz et Caroline atteint un niveau exceptionnel, rarement rencontré jusque-là avec autant d'homogénéité. Tous différents, tous prodigieux d'équilibre, ils s'inscrivent au sommet de l'appellation.

Ce parcellaire offre un profil incroyablement dual mais parfaitement harmonieux : tout en fraîcheur aquatique et chlorophyllienne, en délicatesse au nez, il révèle une puissance et un jaillissement fruité impressionnants en bouche. Parfaite rencontre du yin et du yang, c'est un autre sommet.

Le lieu-dit des Montchanins abrite cette petite parcelle de vieilles vignes, sur la commune de Prissé mais limitrophe de Davayé. Nous sommes sur des sols argilo-calcaires relativement profonds et bruns. L'omniprésence de petits cailloux qui se réchauffent vite et l'exposition plein Sud permettent au chardonnay d'atteindre une belle maturité et des concentrations élevées. D'autant qu'ici, les grappes sont généralement petites et bien aérées.

Ce terroir précoce donne des vins charnus, denses et particulièrement charmeurs. Le sous-sol très calcaire imprime également sa marque, apportant au raisin fraîcheur et vivacité. Autant de qualités que l'on retrouve sur ce millésime 2023 à la fois aérien, frais, et voluptueux.

Concentration oui, lourdeur non ! La qualité du travail à la vigne effectué par Frantz, la vitalité des sols et de la plante, mais aussi la pratique d'un élevage millimétré, sans bois neuf, d'abord en demi-muids sur lies puis en cuve, permettent de parfaitement préserver l'énergie interne du vin.

Le vin s'ouvre dans un registre étonnamment frais, aérien, aquatique et chlorophyllien : on pense aux chemins ombragés qui longent le canal de Bourgogne, aux frondaisons humides, aux fougères et aux herbes hautes. L'eau fraîche et cristalline circule, son léger clapotis apaise. Quelques subtiles notes de pommes et de poires viennent à ce stade titiller nos sens en éveil. A l'aération, on perçoit une dimension florale et épicée qui s'affirme, autour de la jonquille, du genêt et de notes de pollen.

C'est en bouche que le miracle se produit : soudain, c'est une explosion de fruits, d'agrumes et d'épices qui saisit chacune de nos papilles. La chair juteuse et acidulée de la clémentine, de l'orange, du fruit de la passion est relevée d'une stimulante déclinaison d'épices : on reconnaît le

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

safran, le poivre Sichuan et le curry vert. Place ensuite à la mangue, à la pêche jaune, à la goyave, à un citron bien mûr, toujours relevés de cette empreinte poivrée particulièrement énergique. La matière est nourrissante et dynamique. La percussion minérale de la finale, sa sapidité citronnée et pimentée, sa longueur sont proprement stupéfiantes.

Un vin vivant, habité par le lieu qui l'a vu naître, vous régalerà, dans sa jeunesse, sur un sukiyaki de poissons ou un waterzoï à la lotte. Plus tard, on se laissera tenter par une aile de raie aux câpres et au beurre blanc. Plus tard encore, misez sur une blanquette de veau ou de poissons. En fin de repas, optez pour un Livarot ou un Pont L'Evêque !

Une révélation !

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Les Montchanins - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : frais, aérien, aquatique et chlorophyllien : frondaisons humides, fougères et herbes hautes. eau fraîche et cristalline, pommes, poires, jonquille, genêt, pollen.

Bouche : explosion de fruits, d'agrumes et d'épices, clémentine, orange, fruit de la passion, safran, poivre Sichuan, curry vert, mangue, pêche jaune, goyave, citron, empreinte poivrée. Longue finale à la sapidité citronnée et pimentée.

Accords mets-vins : Jeune, sur un sukiyaki de poissons ou un waterzoï à la lotte. Plus tard, une aile de raie aux câpres et au beurre blanc. Plus tard encore, une blanquette de veau ou de poissons. En fin de repas, optez pour un Livarot ou un Pont L'Evêque !



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques