

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran A La Côte - 2023 - blanc



Ce Saint-Véran est issu d'une parcelle de haut de coteau, située sur le finage de Chasselas. Ce terroir d'altitude plutôt frais et venté, aux pentes très inclinées, bénéficie cependant d'une belle exposition au Sud, qui maximise l'ensoleillement des vignes, pour des maturités très abouties.

Frantz et Caroline exploitent ici une vieille vigne plantée en 1965, sur un petit quart d'hectare. Les sols argilo-calcaires sont assez minces, et surtout très riches en oxydes de fer qui leur donnent cette teinte rougeâtre tout à fait typique. Assez rapidement, le système racinaire s'immisce ensuite dans les anfractuosités de la roche-mère. Une roche qui marque ce Saint-Véran de son empreinte.

Après un élevage en demi-muids, toujours aussi subtil et bien intégré au fruit, le vin exhale dès le premier nez un véritable jaillissement de fruits frais, gourmands, gorgés de suc et d'énergie. On reconnaît, pêle-mêle, l'orange et la mandarine, les pommes Reinette et Granny, les poires Comice ou Passe-Crassane, l'ananas Victoria, l'abricot et la pêche jaune, un soupçon de coing frais, un autre de pamplemousse plutôt rose. C'est impressionnant de complexité et de pureté. A ce stade, l'expression du sol révèle plutôt la tendreté et la souplesse des argiles. Un charme sensuel accentué par quelques notes de cire d'abeille et de colophane qui ne sont pas sans rappeler certains crus chablisien.

La bouche confirme le bel équilibre d'un vin qui balance harmonieusement entre richesse et fraîcheur, densité texturée et énergie citronnée. On retrouve la myriade de fruits frais déjà perçue au nez, agrémentée maintenant d'une touche de citron vert dynamisante. Un dynamisme que viennent relancer les épices, autour du poivre blanc, des baies de Sichuan aux accents mentholés, du gingembre, du sel de céleri, de la coriandre ou encore de la citronnelle. On aime la précision des contours et la juste tension de ce jus vibronnant. Une structure précise qui nous promet un beau potentiel de vieillissement en cave.

L'intensité et la longueur de la finale sont impressionnantes à ce niveau. Le sol et la roche calcaire triomphent, propulsant la fin de bouche dans une dimension saline pleine d'énergie. Une finale qui confirme une proximité stylistique avec un premier cru de Chablis, comme Les Fourchaumes par exemple.

Magistralement équilibré, véritable extrait de sol et de fruit, ce Saint-Véran A la Côte brillera sur un plateau de fruits de mer faisant la part belle

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aux crustacés. Autres options, une anguille grillée à la japonaise, des gambas flambées et relevées d'un peu de poivre Sichuan ou un merlan Colbert. Après une garde de 6 ou 7 ans, vous pourrez aller sur un beau poisson rôti accompagné d'une sauce béarnaise. Gros coup de cœur.

@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran A La Côte - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Nez : Subtil et charmeur : orange, mandarine, pommes Reinette et Granny, poires Comice ou Passe-Crassane, ananas Victoria, abricot, pêche jaune, coing, pamplemousse plutôt rose, cire d'abeille, colophane.

Bouche : entre densité texturée et énergie citronnée. Myriade de fruits frais et citron vert dynamisant. Poivre blanc, baies de Sichuan, gingembre, sel de céleri, coriandre, citronnelle.
Finale intense, longue et saline.

Accords mets-vins : sur un plateau de fruits de mer faisant la part belle aux crustacés. Une anguille grillée à la japonaise, des gambas flambées et relevées de poivre Sichuan ou un merlan Colbert. Après 6 ou 7 ans, un beau poisson rôti accompagné d'une sauce béarnaise.



Conseils de service

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques