

## Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2023 - blanc



Incontestablement, les terroirs de Pouilly-Fuissé brillent sur les derniers millésimes : année après année, la Revue du Vin de France n'a de cesse de nous inviter à « miser sur les Pouilly-Fuissé » ! Effectivement, quand on goûte à ce splendide Pastoral, on se dit que l'on tient là un grand vin, pur, sensuel et serein, un concentré de grâce et d'énergie : sa sophistication aromatique, sa profondeur, la sensation d'harmonie qu'il dégage mais aussi son dynamisme de bouche animée d'un intense courant épicé rivalisent clairement avec les meilleurs crus de la Côte d'Or.

Les deux petites parcelles (30 ares au total), dont est issue la cuvée, se situent du côté de Vergisson, plutôt en altitude (350 mètres). L'une est plutôt dans la combe, plus fraîche : elle offre des maturités plus lentes, tardives. La seconde, près du village, est davantage précoce, avec des raisins traditionnellement plus riches et concentrés.

Toutes deux partagent un sol caillouteux, avec beaucoup de calcaire actif et d'oxyde de fer, sur un sous-sol de marnes. La qualité du travail des sols (labour au cheval, enherbement...) et le bel ensoleillement d'un été plutôt sec et chaud ont permis au raisin d'atteindre une parfaite maturité, avec de l'intensité aromatique et de bonnes acidités.

Restait ensuite à Frantz à s'effacer devant cette matière première impeccable, en cherchant juste à souligner les qualités intrinsèques du fruit et le message du terroir : pressurage très délicat, fermentation naturelle, élevage peu interventionniste, en fûts, intégrant à peine 10% de bois neuf, juste ce qu'il faut pour souligner l'étoffe naturelle du vin. Laisser parler le fruit et le sol, prendre le temps de l'écouter : telle est la philosophie de Frantz et Caroline. Quand on est sûr, comme ils ont toutes les raisons de l'être, de la qualité de son raisin et du terroir, pourquoi chercher autre chose ?

Dès le premier nez, le vin affiche un profil très pur, dominé par une expression minérale sereine, aux contours arrondis, rappelant les courbes et la quiétude d'une abbaye romane. L'ambiance s'annonce plus méditative que démonstrative. Puis, à l'aération, la sensualité d'un fruit bien mûr nous emmène vers un registre plus gourmand : on pense à une poire Williams, une compote de pommes, une pêche blanche juteuse enrobée d'une subtile note vanillée. Une touche anisée de badiane s'entremêle à des parfums plus pâtisseries évoquant frangipane et pain au lait. Une note iodée, évoquant le gros sel de Ré ou Noirmoutier, apporte une touche plus énergique. A l'arrière-plan, des parfums délicats de

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

marmelade à l'orange s'élèvent du verre, en filigrane. C'est un régal.

On retrouve en bouche cette sensation d'harmonie, d'équilibre qui ne nous quitte pas. Les fruits et les épices s'entremêlent avec beaucoup de naturel. La matière est texturée mais plus serrée qu'en 2022, plus énergique encore. Le pomelo, la mandarine, l'orange ou le kumquat entament une joyeuse farandole avec le jus de gingembre frais, le bâton de réglisse, le safran ou le poivre de Sichuan. L'expression de la roche procure de stimulants picotements sur les papilles, adoucis par des saveurs plus lactées de beurre, de crème fraîche et de sabayon. Tout y est ! Jusqu'à cette finale longiligne, idéalement tendue autour d'une arête pierreuse stimulante.

Après un séjour en cave de 3 ou 4 ans, ce Pouilly-Fuissé Pastoral brillera sur un bar de ligne cuit au four accompagné d'un beurre blanc, un turbotin sauce hollandaise servi avec des pommes vapeur. Autre option, une blanquette de lotte légèrement safranée.

Un vin indispensable pour tout amateur de grands blancs bourguignons, profonds, intenses et habités.

**@Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2023 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair, reflet vert

**Nez** : Pur et minéral : expression minérale sereine, poire Williams, compote de pommes, pêche blanche, note vanillée, badiane, frangipane, pain au lait, gros sel de Ré ou Noirmoutier, marmelade à l'orange.

**Bouche** : texturée, serrée et énergique, pomelo, mandarine, orange, kumquat, gingembre frais, bâton de réglisse, safran, poivre de Sichuan. L'expression rocheuse picote sur les papilles, beurre, crème fraîche, sabayon. Finale longiligne, tendue et pierreuse.

**Accords mets-vins** : Après 3 ou 4 ans, sur un bar de ligne cuit au four accompagné d'un beurre blanc, un turbotin sauce hollandaise servi avec des pommes vapeur. Autre option, une blanquette de lotte légèrement safranée.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Entre 2025 et 2034

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération d'une heure ou carafage



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Pouilly-Fuissé

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Biologique, principes biodynamiques