

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Madrigal - 2023 - blanc



Avec ce Madrigal, nous tenons un des vins les plus sensuels et gourmands de ce formidable millésime 2023 signé Frantz Chagnoleau et Caroline Gon. La superbe maturité et la concentration savoureuse du millésime, avec son volume considérable de fruits, s'équilibrent à merveille avec l'intense énergie des épices, omniprésente au cœur de ce jus puissant, fuselé et dynamique.

Plantée sur des parcelles bien drainantes de haut de coteau, autour de 350 mètres, sur un sol marno-calcaire très caillouteux et riche en oxydes de fer, la vigne bénéficie d'une exposition plutôt fraîche et soumise aux vents, évitant ainsi tout risque de sur-maturité des raisins. En 2023, la maturité physiologique et aromatique est arrivée assez tôt et de façon homogène, sans décalage avec la maturité phénolique. Les vendanges se sont déroulées très tôt le matin, en ce début de mois de septembre marqué par des températures pratiquement caniculaires en journée.

La qualité impeccable du fruit, sa franchise d'expression tout comme l'interprétation parfaitement juste du terroir transparaissent dès les premiers instants de la dégustation. Le nez se montre particulièrement sensuel et séducteur. Il nous plonge dans un univers aux couleurs chatoyantes : on pense aux étals colorés d'un marché aux épices oriental, entre safran, ras el-hanout, bâton de réglisse, curcuma ou clou de girofle. On se régale de parfums d'orange confite, de tarte à l'abricot, de coulis de mangue et de jus d'ananas, de petites pâtisseries au miel. La poudre de riz se mêle au suc de violette, relevé d'un peu d'extrait de bergamote et de gingembre confit. C'est tout bonnement irrésistible.

La bouche n'est pas en reste, parfaitement cohérente avec cette empreinte sensuelle ressentie dès les premiers instants de la dégustation. On se régale de la chair savoureuse, juteuse et acidulée, de la mangue, de la pêche de vigne, de la prune jaune ou verte, des fruits blancs bien mûrs. On retrouve nos épices, autour de la cardamome, du poivre vert, de la graine de moutarde, de la réglisse, dont le dynamisme est souligné par l'énergie des agrumes, yuzu et kumquat en tête. L'intensité de la finale, sa puissance fuselée, sa vibration minérale aux accents empyreumatiques évoquant les fruits flambés, tout concourt à nous faire dire que ce Pouilly-Fuissé profitera pleinement d'un séjour en cave de 3 ou 4 ans pour déployer ses ailes.

Il brillera alors sur une côte de veau épaisse cuite au sautoir et servie avec des girolles, un poulet aux morilles, une poule au riz. Autre option, un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

turbot rôti accompagné d'une sauce béarnaise et d'un risotto safrané.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Madrigal - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Séducteur et sensuel : safran, ras el-hanout, bâton de réglisse, curcuma, clou de girofle, orange confite, tarte à l'abricot, coulis de mangue, jus d'ananas, pâtisseries au miel, poudre de riz, suc de violette, extrait de bergamote, gingembre confit.

Bouche : chair savoureuse juteuse et acidulée (mangue, pêche de vigne, prune jaune ou verte, fruits blancs), jus dynamique entre épices et agrumes (cardamome, poivre vert, graine de moutarde, réglisse, yuzu, kumquat. Longue finale fuselée, empyreumatique.

Accords mets-vins : après 3 ou 4 ans, sur une côte de veau épaisse cuite au sautoir et servie avec des girolles, un poulet aux morilles, une poule au riz. Autre option, un turbot rôti accompagné d'une sauce béarnaise et d'un risotto safrané.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2034 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques