

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2023 - blanc



Frantz et Caroline démarrent fort avec ce Clos Saint-Pancras à la fois voluptueux, gourmand et tonique, où la fraîcheur de la craie, d'un paysage de printemps en pleine renaissance, mais aussi l'énergie fringante des agrumes se marient harmonieusement à un fruité mûr, sensuel et expressif, et de succulentes notes lactées. Si l'on ajoute à cela une expression stimulante et résolument épicée des sols calcaires, on comprend que l'on tient là un des plus beaux rapports prix-plaisir du millésime !

Ce Clos Saint-Pancras est issu de l'assemblage de 3 parcelles contiguës, sur un terroir argilo-calcaire plutôt ensoleillé et précoce, mais régulièrement rafraîchi par les vents du Nord. Si l'on est encore sur la commune de Saint-Albain, sur le plan géo-pédologique, nous sommes déjà au début du coteau de Viré. Chaque vigne apporte au vin sa touche caractéristique : le Clos « En arrivant », avec ses vignes d'une vingtaine d'années parfaitement exposées à l'Est sur un sol léger, plutôt limoneux et bien drainant ; idem pour la parcelle du Clos « En bas », un peu moins pentue, au sol plus profond et riche en argiles, où les vignes d'une quinzaine d'années produisent un raisin plein de sève et de densité ; enfin, le Clos « Haut » présente un sol beaucoup plus calcaire et caillouteux : ici les vignes de plus de 25 ans donnent des raisins capables d'apporter un supplément de fraîcheur et de minéralité.

Frantz et Caroline ne sont pas des adeptes du « triturage » des raisins, ils cherchent une expression pure et fidèle du fruit et de son terroir d'origine. Après un pressurage lent et délicat, le Clos Saint-Pancras est ensuite vinifié sur levures indigènes, avec très peu d'intervention, puis élevé sur ses lies sans bâtonnage, exclusivement en vieux foudres, peu susceptibles de marquer le vin.

Au premier nez, ce Clos Saint-Pancras séduit par ses contours sensuels, voluptueux et gourmands, que sa robe dorée et très lumineuse laissait présager. On se régale de parfums de coulis de poire, de pâte de fruit à l'abricot, de beurre manié et de quatre-quarts, de poudre d'amande et de noisette, complétés d'une touche d'orange confite. L'aération prolongée libère l'expression du sol, d'abord sur un registre fumé de pierre à fusil, puis sur une dimension plus fraîche, de terre humide, de craie. Une note de citron jaune vient à l'appui de cette sensation de fraîcheur, d'énergie printanière, tout comme des évocations plus chlorophylliennes de jeunes pousses de persil ou de coriandre. On aime la sensation d'équilibre que le vin dégage.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Si le fruit se montre tout aussi démonstratif dans une bouche ample, nourissante, il gagne encore en énergie. Les fruits blancs croquants s'accompagnent maintenant de saveurs toniques d'agrumes, autour du citron vert, de la pulpe juteuse d'une orange maltaise, du pamplemousse, de la carambole et même du kumquat. Le sol imprime sa marque, dans un registre épicé, subtilement empyreumatique, convoquant wasabi, réglisse, poivre vert ou piment d'Espelette. Soutenue à la fois par une touche lactée apaisante, évoquant un lassi bien frais, mais aussi des notes citronnées et piquantes, rappelant le gingembre, la finale confirme le dynamisme et le bel équilibre de ce Clos Saint-Pancras. Sapide, subtilement iodée, elle le porte loin.

C'est une franche réussite, à un prix plus qu'abordable. Ce Mâcon-Village vous régalerait aussi bien sur une terrine de poisson ou un plateau de fruits de mer que sur un soufflé au Comté. Autre option des moules marinières ou en sauce au curry. Plus tard, optez pour un Parmentier de cabillaud arrosé d'un filet de citron.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : sensuel, voluptueux et gourmand : coulis de poire, pâte de fruit à l'abricot, beurre manié, quatre-quarts, poudre d'amande et de noisette, orange confite, pierre à fusil, terre humide, craie, citron jaune, jeunes pousses de persil ou de coriandre.

Bouche : ample, nourrissante, fruits blancs, agrumes toniques (orange malfaisante, pamplemousse, carambole, kumquat). Registre épicé, empyreumatique (wasabi, réglisse, poivre vert, piment d'Espelette). Lassi, notes citronnées et piquantes. Finale sapide et iodée.

Accords mets-vins : sur une terrine de poisson ou un plateau de fruits de mer que sur un soufflé au Comté. Autre option des moules marinières ou en sauce au curry. Plus tard, optez pour un Parmentier de cabillaud arrosé d'un filet de citron.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques