

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2016 - blanc



On doit certainement à l'âge des vignes, dont près de 80% ont plus de 50 ans, l'étonnante concentration de ce vin, son côté sensuel et séveux, et sa minéralité affirmée. Issue de deux parcelles reposant sur des sols argilo-calcaires très caillouteux, cette cuvée affiche un style à la fois tendu et explosif dans sa palette aromatique, avec une superbe sensation de fraîcheur.

Après une récolte manuelle, un tri sévère et un pressurage très doux, permettant de conserver au maximum les précurseurs aromatiques du raisin, Frantz pratique ici une vinification peu interventionniste, sur levures indigènes, suivie d'un élevage en foudres de 9 mois environ sur lies.

Dans sa quête de préserver au maximum l'expression du terroir et la fraîcheur naturelle du raisin, on peut dire que Frantz réussit ici un coup de maître !

Dès le premier nez, ce Saint-Véran Prélude 2016 vous renverse par la sensation de fraîcheur et de transparence qui s'en dégage, sur des notes florales, acidulées (mandarine) et une élégante touche crayeuse. Le fruit lui aussi est très frais, évoquant la pomme, la pêche et la prune jaune. On retrouve en bouche une matière dense, juteuse, très sapide, dans laquelle le fruit se pare de très fines notes de caramel, de noisette, mais aussi d'une vraie touche minérale et épicée, évoquant aussi bien la pierre pilée que le clou de girofle.

Il y a ici une vraie complexité, parfaitement maîtrisée, et toujours cette tension qui dynamise et rafraîchit, jusque dans la finale, très nette et scintillante. Voici un très beau Saint-Véran aussi efficace pour vous régaler en apéritif, avec des gougères ou du saumon fumé, qu'à table, autour de sushis et oshinkos ou d'un dos de cabillaud poché.

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Violette, chèvrefeuille, bergamote, mandarine, pomme, pêche blanche, prune jaune. Noisette, caramel. Clou de girofle. Une touche crayeuse.

Bouche : Beaucoup de sapidité, charnue. Du volume et de l'allonge. Belle profondeur. De la tension sur la finale, de l'énergie.

Accords mets-vins : En apéritif avec gougère ou saumon fumée. A table, avec sushis et oshinkos, un dos de cabillaud poché, ou des ballotines de lapin ou de volaille.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques