

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2016 - blanc



Cette cuvée est issue d'une petite parcelle de 40 ares, située à mi-coteau sur le finage de Chasselas et bénéficiant d'une exposition au Sud-Ouest qui favorise des maturations assez précoces. Ici, le sol est très calcaire et riche en oxydes de fer, sur un sous-sol mêlant argiles bleues et éboulis calcaires.

Fidèle à sa recherche d'une expression pure et juste du terroir, Frantz recherche une juste maturité (et surtout pas de surmaturation encore trop souvent perceptible chez certains vignerons du mâconnais) et pratique un élevage long. Après 9 mois sur lies fines, dans des pièces bourguignonnes sans bois neuf, le vin poursuit son élevage pendant plusieurs mois en cuve : il conserve ainsi fraîcheur, énergie et finesse, tout en révélant peu à peu une grande complexité minérale.

A la dégustation, ces choix s'avèrent parfaitement judicieux : le vin présente en effet un équilibre remarquable entre puissance, richesse en bouche, et finesse minérale caractéristique du terroir. Le nez affiche d'emblée beaucoup de caractère entre lilas blanc, chèvrefeuille, poire, fruits jaunes mûrs et juteux, agrumes confits et fines notes pâtisseries, évoquant caramel au beurre salé, millefeuille et autres bêtises de Cambrai.

En bouche, la richesse est parfaitement balancée par une juste tension : le vin dégage une force incroyable, presque tellurique. Le fruit est opulent, sa matière ne cesse de s'amplifier tout en restant active sur le palais, excitante. On rentre littéralement en symbiose avec l'énergie de ce vin, une énergie positive et communicative, jusqu'à cette finale qui « swingue », portée par de très beaux amers et une touche épicée très salivante.

Voici un Saint-Véran de très belle garde, capable d'évoluer avec beaucoup de classe sur les 5 ou 6 prochaines années, un très beau vin de gastronomie à associer à une blanquette de poisson, une fricassée de volaille aux champignons ou des plats épicés, comme un curry de lotte. Superbe.

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée intense

Nez : Lilas blanc, chèvrefeuille, poire, fruits jaunes mûrs et juteux, agrumes confits et fines notes pâtisseries, évoquant caramel au beurre salé, millefeuille et autres bêtises de Cambrai. Légères notes pierreuses puis iodées.

Bouche : Superbe équilibre entre richesse, gras et tension. Fraîcheur en milieu de bouche, longue finale active, sur de fins amers et de la salinité. Un vin qui "swingue" !

Accords mets-vins : Blanquette ou tajine de poisson, curry de lotte. Fricassée de volaille à la crème et aux champignons. Poulet aux giroles. Brillat-savarin, truffé ou pas.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques