

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2016 - blanc



Nous sommes littéralement tombés sous le charme de ce Pouilly-Fuissé complet et charmeur, mais aussi très élégant, vertical et minéral, qui rivalise par son impeccable structure et son allonge avec bien des premiers 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), et bénéficie d'une exposition fraîche avec des maturations lentes. Toutes deux bénéficient d'un très beau terroir, caillouteux, avec beaucoup de calcaire actif et d'oxyde de fer, sur un sous-sol de marnes. Les belles conditions estivales de 2016 ont permis au raisin d'atteindre une parfaite maturité tout en conservant ici un excellent niveau d'acidité.

Après un élevage sur lies, avec peu de bois neuf (moins de 25%), le résultat est bluffant de précision et de sincérité.

Dès le premier nez, le vin révèle son charme et sa classe naturelle : poudre de calcaire, aubépine et bergamote, pollen, gomme, eucalyptus, fruits blancs, prune, pêche jaune, fruits de la passion, pâte sablée, miel fin, le bouquet est délicieusement complexe et raffiné. L'élevage est parfaitement fondu et la réduction très noble, sur un registre finement grillé évoquant la pierre à fusil et la noisette grillée.

La bouche confirme l'extraordinaire potentiel de séduction de ce Pouilly-Fuissé et son impeccable structure : il y a de l'énergie, de la densité, de la verticalité, et cette trame minérale qui active la matière du fruit et affine la finale, très longue et épicée. Ce Pouilly-Fuissé Pastoral, au potentiel de vieillissement de 8 ou 10 ans, tient clairement la dragée haute à de nombreux Premiers Crus de la Côte de Beaune... à un prix défiant toute concurrence. Indispensable pour tout amateur de grands blancs bourguignons !

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Poudre de calcaire, aubépine et bergamote, pollen, gomme, eucalyptus, fruits blancs, prune, pêche jaune, fruits de la passion, pâte sablée, miel fin.

Bouche : Impeccable structure : énergie, densité, verticalité, belle trame minérale qui active la matière du fruit et affine la finale, très longue et épicée.

Accords mets-vins : Idéal sur un poisson à chair ferme, comme un bar en croûte de sel ou une sole meunière, mais aussi sur un grenadin de veau aux trompettes de la mort. Fromage de vache crémeux.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques