

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



Voici peut-être le plus abouti et le plus complet des vins de Frantz Chagnoleau : une ode à la sapidité, à l'élégance et à la finesse des grands terroirs argilo-calcaires du Sud bourguignon.

Plantée sur des parcelles de haut de coteau, autour de 350 mètres, très drainantes, sur un sol marno-calcaire très caillouteux et riche en oxydes de fer, la vigne bénéficie d'une exposition plutôt fraîche, évitant ainsi tout risque de surmaturité des raisins et d'excès d'opulence des vins. En 2016, la maturité physiologique et les équilibres sucres-acidité se sont révélés être proche de l'idéal.

Afin de conserver toute la fraîcheur du vin, tout en révélant sa complexité aromatique et sa finesse minérale, Frantz fait le choix pour cette cuvée d'un élevage un peu plus long : 9 mois en pièces bourguignonnes, sur lies fines, puis quelques mois supplémentaires en cuve, pour parfaire l'harmonie du vin.

Cette précision et cette justesse de l'approche transparaît dès les premiers instants de la dégustation, tant le vin affiche un parfait point d'équilibre entre gras, richesse et fraîcheur. Dès le premier nez, on comprend tout de suite que l'on est ici très haut dans la hiérarchie bourguignonne !

Le terroir s'exprime avec beaucoup de classe sur des notes fumées et grillées, qui laissent progressivement place aux fleurs d'arbres fruitiers, à des notes d'herbes fraîchement coupée, à l'éclat d'amande, à un boisé très raffiné sur de légers arômes de café-moka, et surtout, à une splendide farandole de fruits, entre prune jaune, pêche, orange, fruit de la passion ou mangue...

La bouche confirme nos impressions : à la fois ample et tendue, juteuse et très active, elle se développe par strate successive et s'étire sur une finale minérale, d'une persistance exceptionnelle. Une immense réussite, à attendre si possible quelques années en cave, et à déguster sur un homard grillé ou une volaille de Bresse à la crème de champignons : succès garanti !

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



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Profond et harmonieux : notes fumées et grillées, fleurs d'arbres fruitiers, herbe fraîchement coupée, éclat d'amande, café-moka. Prune jaune, pêche, orange, fruit de la passion, mangue rôtie.

Bouche : A la fois ample et tendue, juteuse et très active, elle se développe par strate successive et s'étire sur une finale minérale, d'une persistance exceptionnelle.

Accords mets-vins : Homard grillé, brochette de gambas, sole aux cèpes, volaille de Bresse en demi-deuil. Brillat-savarin à la truffe



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques