

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2016 - blanc



Voici peut-être le vin qui présente le plus beau rapport prix-plaisir de tout ce que nous avons pu goûter dans le Maconnais en 2016 : à la fois charmeur et raffiné, complexe et délicat, ce Clos Saint-Pancras fait honneur à son terroir et nous montre immédiatement que Frantz et Caroline s'inscrivent clairement dans la lignée des vignerons d'exception !

Ce Clos Saint-Pancras est issu de l'assemblage de 3 parcelles contigües, sur un terroir argilo-calcaire plutôt solaire et précoce, chacune apportant 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 un peu plus profond, où les vignes d'une quinzaine d'années produisent un raisin plein d'éclat et de sève ; 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 au vin un supplément de fraîcheur et de minéralité.

Frantz n'est pas un adepte du « triturage » des raisins, il cherche une expression pure et fidèle du fruit et de son terroir d'origine. Après un pressurage très lent et délicat, le Clos Saint-Pancras est ensuite vinifié sur levures indigènes, avec très peu d'intervention, puis élevé sur ses lies, principalement en foudres âgés, peu susceptibles de marquer le vin. Seuls 15% de la cuvée sont élevés en barriques, pour donner un petit supplément de relief.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme, tant il se dégage du vin une sensation d'harmonie, de délicatesse. Le bouquet est aérien, floral et printanier : on pense aux primevères, aux fleurs de tilleul et d'acacia, au glaïeul, on pense à la fraîcheur d'un plan d'eau, aux fleurs et hautes herbes qui l'entourent. Le fruit est plein d'éclat, entre pomme, pêche de vigne, prune... Tandis que de fines notes d'amandes torréfiées complètent ce bouquet particulièrement séduisant.

Le vin confirme parfaitement son charme et son raffinement en bouche, il y a du gras et de la tension, beaucoup d'énergie. La densité s'accompagne ici d'une très belle élasticité et le terroir apporte cette touche poivrée, presque pimentée qui excite les papilles et donnent une finale enlevée !

Ce « premier » vin est déjà un must ! Bravo.

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Aérien, floral, printanier : primevères, acacia, glaïeul, fleurs d'eau, herbes fraîches. Pomme, pêche, prune. Amande torréfiée, poivre, paprika.

Bouche : Bel équilibre entre gras et tension. Matière dense mais très élastique. Finale marquée par le terroir sur une touche poivrée, presque pimentée, très salivante. Beaucoup de charme.

Accords mets-vins : Poissons ou crustacés grillés. Mais aussi un boudin blanc, truffé ou pas. Une volaille à la crème. Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020-2022

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques