

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2024 - blanc



Frantz et Caroline démarrent fort avec ce Clos Saint-Pancras à la fois séveux, gourmand et tonique, où la fraîcheur de la craie, d'un paysage de printemps en pleine renaissance, mais aussi l'énergie fringante des agrumes se marient harmonieusement à un fruité mûr, sensuel et expressif, et de succulentes notes lactées. Si l'on ajoute à cela une expression stimulante et saline des sols calcaires, on comprend que l'on tient là un des plus beaux rapports prix-plaisir du millésime !

Ce Clos Saint-Pancras est issu de l'assemblage de 3 parcelles contiguës, sur un terroir argilo-calcaire plutôt ensoleillé et précoce, mais régulièrement rafraîchi par les vents du Nord. Si l'on est encore sur la commune de Saint-Albain, sur le plan géo-pédologique, nous sommes déjà au début du coteau de Viré. Chaque vigne apporte 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 plus profond et riche en argiles, où les vignes d'une quinzaine d'années produisent un raisin plein de sève et de densité ; 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 un supplément de fraîcheur et de minéralité.

Frantz et Caroline ne sont pas des adeptes du « triturage » des raisins, ils cherchent une expression pure et fidèle du fruit et de son terroir d'origine. Après un pressurage lent et délicat, le Clos Saint-Pancras est ensuite vinifié sur levures indigènes, avec très peu d'intervention, puis élevé sur ses lies sans bâtonnage, exclusivement en vieux foudres, peu susceptibles de marquer le vin.

Dès l'ouverture, à peine le nez au-dessus du verre que l'on plonge dans un univers floral subtil, raffiné. On imagine un bouquet frais et élégant, mêlant églantines, marguerites, une touche de rose blanche, quelques jonquilles, mais aussi une pousse d'agastache pour parfumer et amplifier cette sensation de fraîcheur.

L'aération amène ensuite des parfums plus profonds. D'abord, la gourmandise intense de fruits estivaux mûrs et juteux. L'abricot, presque comme une liqueur, la pêche blanche et le melon d'eau pour sa fluidité

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

désaltérante composent un ensemble irrésistiblement gourmand.

Il faut plusieurs minutes et quelques tours de verre pour profiter pleinement de l'envergure de ce Mâcon. Des notes lactées, enveloppantes, entre yogourt aux fruits blancs et crème fouettée, viennent faire vivre l'ensemble des arômes de façon très harmonieuse.

En bouche, l'attaque se pare d'une très belle matière, d'abord enveloppante, elle nourrit une onctuosité texturée rappelant celles des plus belles appellations de la région. Plus fuselé et plus tranchant, le vin se resserre ensuite autour d'une magnifique acidité, juste, jamais stridente, portée par un jus très dynamique qui renforce son identité. Les touches d'agrumes frais, entre mandarine et pamplemousse, viennent soutenir cette impression d'énergie, de mouvement. On retrouve une belle salinité, salivante, en fin de bouche, qui prolonge le plaisir. Ce chardonnay est d'une très belle précision : très complet, tout en équilibre, il nous montre combien, par l'assemblage de chacune des parties de ce Clos, Frantz et Caroline ont parfaitement compris les nuances de ce terroir.

A table, quelques gnocchis de pomme de terre maison, dans leur expression la plus simple, parsemés d'un peu de pecorino. Ils pourront bien sûr accompagner une escalope de veau au citron. La simplicité a du bon ! On imagine aussi quelques beignets de sauge, accompagnés d'un anchois et d'un trait de citron pour l'apéritif.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Mâcon-Villages Clos Saint-Pancras - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : univers floral subtil, raffiné, gourmandise : églantines, marguerites, rose blanche, jonquilles, agastache, fruits estivaux mûrs et juteux (abricot, pêche blanche, melon d'eau), yogourt aux fruits blancs et crème fouettée.

Bouche : belle matière enveloppante, onctuosité texturée, le vin se resserre autour d'une magnifique acidité juste (agrumes) et jamais stridente, belle salinité, salivante, en fin de bouche.

Accords mets-vins : gnocchis de pomme de terre maison, parsemés de pecorino accompagnant une escalope de veau au citron. Quelques beignets de sauge, accompagnés d'un anchois et d'un trait de citron pour l'apéritif.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques