

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Fournaise - 2024 - blanc



Avec La Fournaise, Frantz Chagnoleau signe une cuvée emblématique de son travail sur les hauteurs de Prissé, issue d'une minuscule parcelle d'à peine 25 ares située autour de 300 mètres d'altitude. Ici, les sols sont particulièrement minces, composés d'argiles rouges riches en oxydes de fer : elles laissent rapidement la place à la roche-mère calcaire. Ce contact direct avec le substrat minéral imprime au vin sa trame, sa droiture et sa sensation de fraîcheur minérale, véritable colonne vertébrale de la cuvée.

Comme toujours, Frantz accompagne cette matière première par un élevage d'une grande précision, cherchant à préserver la pureté du jus et l'éclat du fruit, sans jamais masquer l'expression du sol. Le millésime 2024 livre ici une interprétation plus épurée, plus accessible que le millésime précédent, résolument tournée vers la fraîcheur et la lisibilité.

Dès l'ouverture, le nez nous installe dans une sensation aquatique, de pureté cristalline, sur les berges d'un étang calme ou d'une rivière paisible, une atmosphère fraîche et limpide. Le fruit s'exprime avec délicatesse autour de la pomme tendre, Golden ou Gala, relayée par une poire Comice. Une touche de raisin frais rappelant le Moscatel apporte une nuance légèrement sucrée. Des notes de gazon fraîchement arrosé renforcent l'impression printanière. À l'aération, le bouquet gagne en gourmandise mais reste toujours aussi lisible, s'enrichissant de nuances lactées et réconfortantes de beurre de baratte, de crème fleurette et de baguette fraîchement sortie du four et juste beurrée.

La bouche se montre ample et souple, avec un beau volume dès l'attaque. La sensation de pureté cristalline se confirme. Les saveurs de pomme et de poire dominant, rejointes par quelques agrumes comme l'orange, la clémentine et une touche de citron vert. Une pointe épicée, évoquant un poivre tirant vers le piment d'Espelette, apporte du relief, tandis qu'une salinité nette et une acidité bien intégrée insufflent de l'énergie. La fin de bouche se montre plus crémeuse. La finale est nette, droite et sapide. L'empreinte du sol resserre le propos, apportant tension et droiture. On aime sa persistance fraîche et désaltérante. Un pur vin de plaisir, que l'on pourra apprécier dès maintenant.

Ce Saint-Véran La Fournaise trouvera naturellement sa place à table, sur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

des accords simples et gourmands. On pense en premier lieu à un apéritif dînatoire : salades de crevettes aux agrumes, roulé de saumon fumé et chèvre frais, rillettes de poisson ou de volaille, sans oublier quelques gougères ou une quiche lorraine. Un vin franc, accessible et convivial, pensé pour le plaisir partagé.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Fournaise - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Complexe : berges d'un étang calme ou d'une rivière paisible, pomme tendre Golden ou Gala, poire Comice, raisin frais, gazon arrosé, beurre de baratte, crème fleurette, baguette fraîchement sortie du four et juste beurrée.

Bouche : ample et souple, beau volume, pureté cristalline, pomme, poire, agrumes, poivre, piment d'Espelette, salinité nette, acidité bien intégrée, fin de bouche plus crémeuse. Finale nette, droite et sapide.

Accords mets-vins : à table, sur des accords simples et gourmands.
Apéritif dînatoire : salades de crevettes aux agrumes, roulé de saumon fumé et chèvre frais, rillettes de poisson ou de volaille, sans oublier quelques gougères ou une quiche lorraine.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques