

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



Ce Saint-Véran La Roche constitue le cœur historique du Domaine Frantz Chagnoleau : ce sont avec ces vieilles vignes d'environ 70 ans avec lesquelles l'aventure viticole a commencé. La parcelle, d'à peine 40 ares, se situe à mi-coteau sur le finage de Chasselas, exposée plein Ouest. Malgré un ensoleillement généreux, l'altitude confère à ce terroir une fraîcheur structurelle qui tempère les maturités et affine les équilibres.

Le sol, très calcaire et riche en oxydes de fer, repose sur un sous-sol mêlant argiles bleues et éboulis calcaires. Les vignes, plantées entre 1946 et 1962, s'y enracinent profondément, imprimant au vin une signature minérale nette et persistante. Fidèle à son approche exigeante, Frantz Chagnoleau a poursuivi son travail minutieux des sols, entre labours, griffages et enherbement maîtrisé, afin de préserver la vitalité de ce patrimoine végétal exceptionnel.

Sur le millésime 2024, le vin se présente dans une robe légèrement plus dorée que l'année précédente, toujours éclatante et lumineuse. Le nez se montre d'abord discret, presque retenu, mais laisse rapidement percevoir une sensation de densité et de profondeur. À l'aération, le fruit se précise autour d'un coulis de poire et d'une compote de pommes douces, type Golden. En arrière-plan, apparaissent des notes plus herbacées rafraichissantes, évoquant le cerfeuil, la fougère à l'orée d'un bois, puis, avec davantage d'air, des touches plus suaves rappelant le marshmallow, les berlingots à l'anis et à la menthe. En contrepoint, des nuances de feuilles de laurier très jeune apportent une complexité discrète mais bien réelle.

La bouche se révèle très accessible et juteuse. Le fruit s'y exprime avec franchise, mêlant l'orange sanguine à la pêche jaune, la mangue à la mandarine, avec une pointe de fruit de la passion. La trame épicée, marquée par le poivre de Sichuan déjà perceptible sur les millésimes précédents, est ici plus mesurée, tandis que la salinité s'affirme nettement, ancrant le vin dans son terroir calcaire. L'ensemble conserve une belle fluidité, sans lourdeur ni dilution.

La finale séduit par sa droiture et sa précision. L'intensité est bien présente, soutenue par une allonge remarquable et une persistance habitée, animée par les stimulantes saveurs d'agrumes. Un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

empyreumatisme subtil, venu du sol, accompagne la fin de bouche, confirmant la précision de structure et la cohérence de ce Saint-Véran La Roche 2024. Le vin trouve un parfait juste milieu entre accessibilité et profondeur d'expression.

Il pourra être apprécié dès aujourd'hui sur des calamars à la romaine ou des scampi fritti. Dans deux ans, il vous réglera tout autant sur une andouillette accompagnée d'une sauce crémeuse à la moutarde, des spaghetti alla carbonara ou une escalope de veau panée, plutôt façon « Wiener Schnitzel ». Une réussite qui confirme, millésime après millésime, la justesse de ce terroir et de la main qui le révèle.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : d'abord discret puis dense et profond : coulis de poire, compote de pommes, cerfeuil, fougère, marshmallow, berlingots à l'anis et à la menthe, feuilles de laurier très jeune.

Bouche : accessible et juteuse, orange sanguine, pêche jaune, mangue, mandarine, fruit de la passion, trame épicée mesurée, salinité qui s'affirme nettement. Longue finale droite et précise entre agrumes et empyreumatisme.

Accords mets-vins : aujourd'hui sur des calamars à la romaine ou des scampi fritti. Dans deux ans, avec une andouillette accompagnée d'une sauce crémeuse à la moutarde, des spaghetti alla carbonara ou une escalope de veau panée, plutôt façon « Wiener Schnitzel ».



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques