

## Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Les Montchanins - 2024 - blanc



Après un millésime 2023 spectaculaire par sa générosité jaillissante, le Saint-Véran Les Montchanins 2024 offre cette année un autre visage, dans un registre plus intériorisé, mais tout aussi profond et surtout, d'une élégance rare à ce niveau. Il confirme la place singulière de cette cuvée au sein de la gamme de Frantz et Caroline, par sa capacité à conjuguer densité de matière et sensation d'apesanteur, puissance contenue et grande finesse d'expression autour d'une trame minérale presque aérienne.

Le lieu-dit des Montchanins se situe sur la commune de Prissé, en limite de Davayé. La parcelle repose sur des sols argilo-calcaires bruns, relativement profonds, constellés de petits cailloux qui favorisent un réchauffement rapide. L'exposition plein Sud permet d'atteindre de belles maturités, tandis que le sous-sol très calcaire préserve fraîcheur et verticalité, essentielles à l'équilibre du vin. Ce terroir précoce donne habituellement des vins charnus et expressifs, même si ce magnifique 2024 choisit plutôt la voie du raffinement et de la profondeur.

La robe brillante se présente d'un or pâle lumineux, traversé d'un subtil reflet vert : elle annonce d'emblée la belle délicatesse du vin. Le nez se montre d'abord discret, presque méditatif, mais laisse percevoir rapidement sa remarquable finesse minérale. La sensation est verticale, profonde, évoquant l'eau de l'océan, pure, salée, dont les fines gouttelettes nous parviennent au gré des embruns et de la brise marine.

À l'aération, le fruit s'affirme, tout en délicatesse lui aussi : on reconnaît la pomme Granny Smith, la poire Passe-Crassane, quelques agrumes subtils autour d'un citron jaune de Menton ou d'Amalfi et d'un pamplemousse rose. Des herbes fines aux accents anisés, entre cerfeuil et aneth, s'entrelacent à des nuances de tisanes, de camomille et de tilleul-menthe, accentuant encore la sensation de calme et de précision. Le vin s'ouvre peu à peu, par touches successives, révélant qu'il a encore beaucoup à dire et appelant clairement à la patience.

La bouche se montre ample et généreuse, portée par un jus dense et savoureux. Les agrumes dominent autour de l'orange mûre, le citron jaune, avec des touches plus discrètes de citron vert et de pamplemousse. Le bâton de réglisse et une nuance de livèche viennent structurer

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

## Le meilleur des vins blancs et champagnes

l'ensemble, apportant relief et complexité. La matière est pleine mais constamment animée par une acidité juste qui lui confère énergie et allonge.

La finale impressionne par son intensité et sa droiture. Les tanins venus du sol, parfaitement mûrs, offrent une accroche fine qui renforce la persistance. La sapidité est superbe, la précision remarquable, et l'élevage, d'une discrétion exemplaire, se fond totalement dans l'expression du vin. Les calcaires signent les derniers instants, dans une persistance poudrée et saline, longue et habitée, ponctuée de fines touches d'agrumes. Profondément minéral et pourtant d'une grande légèreté de toucher, ce Montchanins de très haut vol gagnera clairement à être attendu trois à quatre ans.

Sa finesse de texture et la délicatesse de ses arômes appellent des accords tout en précision. On l'imaginera volontiers avec des crustacés, langoustines en tête, ou des poissons à la chair délicate comme des filets de sole. Des coquilles Saint-Jacques braisées accompagnées d'une sauce aux agrumes et au cerfeuil lui iront à merveille, tout comme un Saint-Pierre simplement rôti, servi avec quelques salsifis poêlés et des girolles.

Un vin de lieu, de méditation et de profondeur.

**@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Les Montchanins - 2024 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair

**Nez** : Délicat, vertical : eau de l'océan, pure et salée, pomme Granny Smith, poire Passe-Crassane, citron jaune de Menton ou d'Amalfi, pamplemousse rose, cerfeuil, aneth, camomille, tilleul-menthe.

**Bouche** : ample et généreuse, jus dense et savoureux, agrumes, bâton de réglisse, livèche, matière pleine mais constamment animée par une acidité juste. Finale intense et droite, poudrée et saline, tanins mûrs, superbe sapidité.

**Accords mets-vins** : avec des crustacés, langoustines en tête, ou des poissons délicate (filets de sole). Coquilles Saint-Jacques braisées avec une sauce aux agrumes et au cerfeuil. Un Saint-Pierre simplement rôti, servi avec quelques salsifis poêlés et des girolles.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Saint-Véran

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Biologique, principes biodynamiques