

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran De Prissé à Chasselas - 2024 - blanc



Avec le millésime 2024, la cuvée Prélude change de nom et devient Saint-Véran De Chasselas à Prissé, une évolution parfaitement cohérente qui reflète plus fidèlement ses origines géographiques, à cheval sur ces deux communes emblématiques. L'esprit du vin, lui, demeure intact : celui d'un Saint-Véran profondément marqué par le sol, par la fraîcheur et par une lecture très maritime de ses calcaires.

L'âge des vignes, dont une large majorité dépasse les 50 ans, et la nature des terroirs, majoritairement précoces et bien exposés au Sud, expliquent la concentration naturelle du jus, son énergie fuselée et cette empreinte minérale si caractéristique. Comme sur les millésimes précédents, le vin navigue entre deux mondes : celui des paysages frais et iodés, évoquant des rivages battus par les vents, et celui de contrées plus lumineuses, presque sudistes, où le fruit gagne en maturité et en rondeur.

Les raisins proviennent de plusieurs parcelles situées principalement sur les secteurs des Pré Jaux et de La Rochette à Chasselas, complétées par des apports de Prissé. Les sols, très calcaires et caillouteux, alternent avec des zones plus marneuses riches en oxydes de fer et des éboulis calcaires. Ces terroirs solaires figurent parmi les premiers vendangés par Frantz, permettant de préserver une belle acidité tout en récoltant des raisins concentrés et expressifs. Les calcaires apportent finesse et relief salin tandis que les marnes amènent de la mâche et cette structure de bouche assez ample.

L'élevage en grands fûts de 500 et 600 litres, signés Stockinger, sert le vin avec une remarquable discrétion, laissant toute la place à l'expression du fruit et du sol. Dès l'ouverture, le nez se montre lumineux et frais. Des notes de miel délicat, de poire juteuse et d'anis se mêlent à une sensation mentholée rafraîchissante. La nectarine blanche apporte une touche fruitée juteuse et gourmande, tandis qu'une nuance de nougat glacé et d'herbe fraîchement coupée enrichit le bouquet. Avec l'aération, le vin plonge plus profondément dans le sol : apparaissent alors des arômes d'argile et de terre mouillée, bientôt rejoints par des parfums nets de craie humide, signature du terroir.

La bouche se révèle énergique et ample, portée par des agrumes intenses. Le citron jaune et la clémentine dominant, accompagnés d'un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

soupçon de citron vert et d'une touche d'orange maltaise. La pomme Reinette structure l'ensemble, tandis que la salinité, toujours très présente, imprime sa marque, donnant au fruit tout son relief. La rétro-olfaction est nourrissante, et laisse transparaître une véritable vitalité du vin, reflet évident de la qualité du travail mené à la vigne.

La finale est particulièrement sapide, d'une grande netteté. La tension calcaire apporte une structure fine et légèrement tannique qui prolonge le plaisir et la salivation. Les agrumes résonnent longtemps, portés par une minéralité crayeuse qui étire le vin avec élégance. La longueur est substantielle, la sensation d'équilibre remarquable.

Déjà très accessible aujourd'hui, ce Saint-Véran De Chasselas à Prissé 2024 ne presse toutefois pas son dégustateur. Il se montrera superbe dès maintenant sur des poissons fumés, saumon ou anguille, un tartare de saumon, un cocktail de crevettes, des terrines de poisson servies froides ou des fromages frais comme un chèvre ou un Brillat-Savarin. Dans trois ans, il gagnera encore en harmonie pour accompagner des poissons grillés, du maquereau à la sole, de la sardine au bar, servis avec un beurre citronné et des pommes vapeur. Une très belle réussite, fidèle à l'esprit de cette cuvée emblématique.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran De Prissé à Chasselas - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : lumineux et frais : miel délicat, poire, anis, sensation mentholée rafraîchissante, nectarine blanche, nougat glacé, herbe fraîchement coupée, argile, terre mouillée, craie humide.

Bouche : énergique et ample, agrumes intenses, pomme Reinette, salinité très présente, rétro-olfaction nourrissante. Finale sapide et nette, structure fine et légèrement tannique, entre agrumes et minéralité crayeuse.

Accords mets-vins : aujourd'hui, poissons fumés, tartare de saumon, cocktail de crevettes, terrines de poisson froides ou des fromages frais (chèvre ou Brillat-Savarin). Dans trois ans, poissons grillés servis avec un beurre citronné et des pommes vapeur.



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 : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques