

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2024 - blanc



Il n'aura fallu à Frantz et Caroline que quelques millésimes pour installer ce Viré-Clessé parcellaire parmi les sommets incontournables de l'appellation ! Ils ont parfaitement capté l'essence du terroir de Viré-Clessé, à la fois charmeur, sensuel et subtil, tout en préservant une énergie communicative, une dimension juteuse et active en bouche.

Cette parcelle d'un demi-hectare, très pentue et difficile à travailler, est située sur le lieu-dit des Raspillères, au Nord de Viré : un terroir remarqué et planté de vignes depuis bien longtemps, comme en témoigne le cadastre Napoléonien. Située un peu en altitude et parfaitement exposée au Levant, elle présente la particularité d'être plantée sur des sols très minces, riches en éboulis calcaires directement issus de la roche mère. Autant de raisons qui expliquent que cette vigne d'une vingtaine d'années a parfaitement réussi à s'imprégner d'une expression minérale aux accents épicés que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin. Ici les rendements sont naturellement limités, ajoutant à l'intensité d'expression du fruit et du sol.

Soucieux de ne surtout pas travestir la pureté d'expression de leurs raisins issus d'un terroir aussi qualitatif, Frantz et Caroline font le choix judicieux d'un élevage assez court (9 mois au total) sans bois neuf et en demi-muids. Bien leur en a pris ! A chaque moment de la dégustation, il se dégage de ce Viré-Clessé une magnifique sensation d'harmonie entre puissance et délicatesse.

À la fois épicé et suave, ce Viré-Clessé porte en lui une vraie gourmandise. Cette appellation donne souvent des jus à la fois corsés et onctueux : ce parcellaire en fait une belle démonstration. Les premières notes de mangue, de coulis d'abricot et d'ananas rôti s'expriment avec une grande netteté et nous donnent immédiatement le sourire. Elles accompagnent une gamme aromatique qui se montre ensuite plus épicée. On ressent la chaleur diffuse de la noix de muscade et du clou de girofle, ainsi que, par petites touches, la noisette torréfiée, dont les touches enveloppantes font ressortir la gourmandise naturelle du vin. L'élevage est d'une grande précision : il accompagne plus qu'il ne marque. Après de longues minutes à s'aérer, une touche citronnée et zestée vient dynamiser l'ensemble. On a hâte de le mettre en bouche !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est, dès l'attaque, très dynamique. Assez compacte, la matière se concentre autour d'une superbe fraîcheur, portée par des notes d'agrumes, de pamplemousse rose et de zeste de citron vert. Net, précis et franc, le vin trace un sillon jusqu'au cœur de bouche, où la puissance tellurique de Viré-Clessé s'exprime pleinement. Grâce notamment à une minéralité vibrante, formant des amers salivants sur les côtés de la langue, le vin gagne encore en profondeur et en équilibre. En parallèle, le palais se nappes d'une pellicule gourmande, et l'on perçoit par petites touches l'onctuosité crémeuse des fruits jaunes déjà ressentie au nez. La fin de bouche est un mélange de générosité et de fraîcheur. L'équilibre est remarquable sur un millésime qui met largement en avant ce terroir grâce à son éclat et son énergie intrinsèque.

On l'imagine volontiers mis en scène autour d'un pan-bagnat, garni de fenouil, de thon fumé, d'anchois et de câpres, pour une façon décontractée de le boire. À table, optez pour un poisson bleu, comme un maquereau, cuit à la vapeur et enroulé dans une feuille de figuier. Le tout accompagné d'une sauce au beurre blanc et de pignons de pin torréfiés. On retrouvera dans ce plat les mêmes pôles aromatiques, qui éveillent les sens et font écho au vin. Autre option, toute en sensualité, une blanquette de lotte légèrement safranée.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Gourmand : mangue, coulis d'abricot, ananas rôti, noix de muscade, clou de girofle, noisette torréfiée, touche citronnée et zestée.

Bouche : très dynamique, assez compacte, matière concentrée autour d'une superbe fraîcheur (agrumes), cœur de bouche à la puissance tellurique et la minéralité vibrante, amers salivants, fruits jaunes. Finale entre générosité et fraîcheur.

Accords mets-vins : pan-bagnat, garni de fenouil, de thon fumé, d'anchois et de câpres. À table, un poisson bleu (maquereau) cuit à la vapeur et enroulé dans une feuille de figuier, sauce au beurre blanc et de pignons de pin torréfiés, une blanquette de lotte safranée.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques.