

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Madrigal - 2024 - blanc



Avec ce Madrigal, nous tenons certainement l'un des vins les plus sensuels et distingués du millésime 2024 dans le Mâconnais. Entre ampleur, énergie verticale et fraîcheur, c'est un bijou signé Frantz Chagnoleau et Caroline Gon. Notre duo parvient, une fois encore, à atteindre un niveau de maturité parfaitement ajusté. L'intensité fruitée et minérale s'équilibre avec une énergie épicée remarquable, omniprésente au cœur de ce jus fuselé, précis et dynamique.

Plantée sur des parcelles bien drainantes de hauts de coteaux, autour de 350 mètres d'altitude, sur des sols marno-calcaires très caillouteux et riches en oxydes de fer, la vigne bénéficie d'une exposition fraîche et ventilée, évitant tout risque de sur-maturité. À travers ce vin, le millésime 2024 se révèle dans des équilibres d'une grande lisibilité, conjuguant une superbe richesse de matière (liée à des maturités relativement lentes et des rendements faibles), la tension minérale des grands chardonnays bien nés et l'énergie naturelle que lui procure son terroir.

Le premier nez nous dit rapidement l'origine de ce magnifique chardonnay. Reconnaisable entre mille, cette aromatique bien particulière et réconfortante évoque d'abord des arômes rappelant la crème pâtissière, le feuilletage d'un croissant chaud, ainsi que de subtiles épices douces et un boisé blond rappelant la noblesse des élevages à la bourguignonne. Quelques fleurs blanches du verger font souffler un air frais et délicat au-dessus du verre.

Après quelques minutes dans le verre, le vin nous plonge dans un univers de fruits juteux. L'orange sanguine, la pêche plate, la mirabelle, et même un voile d'ananas s'expriment, auxquels s'ajoutent quelques notes d'abricot rôti enveloppant l'ensemble et révélant l'excellente maturité des baies sur ce millésime. La dimension épicée est également présente : quelques graines de fenouil apportent une fraîcheur anisée bienvenue, tandis que des épices venues d'Orient, comme un curry délicat et frais, un poivre de Sichuan ainsi qu'une touche de cumin et une autre de noix de muscade, donnent de la profondeur à l'ensemble. La sensualité monte encore d'un cran, sur des parfums de pâte d'amande et crème anglaise.

La bouche est d'une grande sensualité. Elle s'exprime d'abord autour d'une texture parfaitement maîtrisée, à la fois ample et caressante. Portée

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

par un jus extrêmement dynamique, presque électrique, véritable signature de ce millésime, la bouche se développe sur une grande fraîcheur, traduite par des notes mentholées et chlorophylliennes. Celles-ci se mêlent à la pomme Granny Smith, au citron jaune ou au kiwi, des fruits porteurs d'une acidité franche.

Le cœur de bouche laisse ensuite place à une minéralité plus incisive, venant trancher avec la matière beurrée, bien mûre et structurer l'ensemble. La salinité persistante en fin de bouche est exceptionnelle : on salive longuement, laissant le vin s'étirer de très longues secondes sur les papilles. Ce Pouilly-Fuissé possède largement la classe des meilleurs premiers crus de l'appellation et sera, sans aucun doute, encore meilleur dans quelques années.

Pour l'accompagner, laissez-vous porter par un riz de Camargue parfumé aux oignons, tomates et safran, accompagné de quelques langoustines presque crues, dont la mâche serait parfaitement conservée. Après quelques années en cave, pensez à un bar travaillé à la plancha, servi avec une crème au chorizo et un carpaccio de cèpes rôtis. Quelques fleurs de courgette frites en accompagnement, apportant une touche croustillante bienvenue, seraient le petit truc en plus ! Plus tard encore, il sera grand temps de vous régaler d'un chapon de Bresse farci aux champignons, accompagné d'une onctueuse sauce poulette ! Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Madrigal - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Complexe : crème pâtissière, croissant chaud, subtiles épices douces, boisé blond, orange sanguine, pêche plate, mirabelle, ananas, notes rôties, graines de fenouil, curry délicat, cumin, noix de muscade.

Bouche : Sensuelle, texture maîtrisée, ample et caressante. Jus dynamique, presque électrique, notes mentholées et chlorophylliennes, pomme Granny Smith, citron jaune, kiwi, minéralité incisive tranchant avec la matière beurrée. Longue finale saline.

Accords mets-vins : riz de Camargue parfumé aux oignons, tomates et safran et langoustines presque crues. Plus tard, un bar à la plancha avec une crème au chorizo et un carpaccio de cèpes rôtis. Un chapon farci aux champignons



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2035 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques