

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



Incontestablement, les terroirs de Pouilly-Fuissé brillent sur les derniers millésimes : année après année, la Revue du Vin de France n'a de cesse de nous inviter à « miser sur les Pouilly-Fuissé » ! Effectivement, quand on goûte à ce splendide Pastoral, on se dit que l'on tient là un grand vin, pur, sensuel et serein, un concentré de grâce et d'énergie : sa sophistication aromatique, sa profondeur, la sensation d'harmonie qu'il dégage mais aussi son dynamisme de bouche animée d'un intense courant salin et iodé rivalisent clairement avec les meilleurs crus de la Côte d'Or ou de Chablis.

Les deux petites parcelles (30 ares au total), dont est issue la cuvée, se situent du côté de Vergisson, assez haut sur le coteau : on flirte avec 350 mètres d'altitude. L'une est plutôt dans la combe, plus fraîche : elle offre des maturités plus lentes, tardives. La seconde, près du village, est davantage précoce, avec des raisins traditionnellement plus riches et concentrés.

Toutes deux partagent un sol caillouteux, avec beaucoup de calcaire actif et d'oxyde de fer, sur un sous-sol de marnes. La qualité du travail des sols (labour au cheval, enherbement...) a permis au raisin d'atteindre une parfaite maturité, avec de l'intensité aromatique et de bonnes acidités.

Restait ensuite à Frantz à s'effacer devant cette matière première impeccable, en cherchant juste à souligner les qualités intrinsèques du fruit et le message du terroir : pressurage très délicat, fermentation naturelle, élevage peu interventionniste, en fûts, intégrant à peine 10% de bois neuf, juste ce qu'il faut pour souligner l'étoffe naturelle du vin. Laisser parler le fruit et le sol, prendre le temps de l'écouter : telle est la philosophie de Frantz et Caroline. Quand on est sûr, comme ils ont toutes les raisons de l'être, de la qualité de son raisin et du terroir, pourquoi chercher autre chose ?

Le nez est d'une grande pureté et ne laisse jaillir du verre, pour le moment, que des arômes floraux délicats et souples : d'abord l'agastache, le chèvrefeuille, le fenouil frais, rejoints ensuite par des notes plus solaires évoquant le sud de la France, comme l'origan. Plus le vin s'ouvre, plus l'empreinte minérale est prégnante, et l'on devine déjà le rôle essentiel qu'elle jouera en bouche. Elle marque le nez d'une sensation d'eau de roche, serpentant entre de gros blocs de pierre, mais aussi d'une touche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

iodée rappelant le lointain passé maritime de ces terroirs. À pleine ouverture, le vin s'exprime avec encore plus d'éclat et d'énergie : l'orange amère et le combava nous plongent dans un univers fruité, tandis que la poire juteuse renforce la gourmandise et vient équilibrer l'ensemble. Un nez complet, parfaitement ancré dans le lieu qui a vu naître ce superbe Pouilly.

En bouche, une certaine onctuosité se dégage dès les premiers instants. Elle évoque une matière ample, caractéristique à la fois du chardonnay et de son élevage d'une grande précision. Le vin se montre toutefois fort dynamique, car très rapidement la minéralité prend le dessus dans un cœur de bouche d'une pureté remarquable. Un gras sec vient se déposer sur le palais, faisant éclore des arômes fruités plus exotiques que ceux perçus au nez, comme la mangue, la papaye ou l'ananas, sans excès ni lourdeur. La fin de bouche se montre tout aussi élégante, dotée d'amers minéraux et épicés parfaitement intégrés qui prolongent le plaisir. On ressent avec évidence que ce vin est issu d'un grand terroir.

Jeune, on pourrait retrouver ce vin à l'apéritif, mais accompagné de belles propositions : une grande tartine de pain grillé garnie de betteraves rôties, de labneh, puis surmontée d'un filet de miel parfumé au safran. On imagine aussi volontiers un plat végétarien : un risotto de petit épeautre accompagné d'une brunoise de carottes, d'ail et d'oignon, dont le bouillon serait parfumé d'origan et de thym frais. Autre option plus classique, après quelques années de cave, une belle sole meunière ou un risotto crémeux aux langoustines.

@Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Pur, complet : agastache, chèvrefeuille, fenouil frais, origan, empreinte minérale prégnante entre eau de roche et touche iodée, orange amère, combava, poire juteuse.

Bouche : Onctueuse, dynamique, matière ample, la minéralité prend le dessus dans un cœur de bouche d'une pureté remarquable, gras sec, arômes fruités plus exotiques. Fin de bouche élégante sur des amers minéraux et épicés.

Accords mets-vins : Jeune, tartine de pain grillé garnie de betteraves rôties, de labneh, filet de miel parfumé au safran. Risotto de petit épeautre, brunoise de carottes, d'ail et d'oignon et bouillon parfumé d'origan et de thym frais. ...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques