Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2018

On doit certainement à l'âge des vignes, dont près de 80% ont plus de 50 ans, la superbe concentration de ce vin et son intense minéralité, toute en fraîcheur. Les deux parcelles de la commune de Chasselas, sur les lieux-dits Pré Jaux et La Rochette, s'appuient sur un substrat argilo-calcaire très caillouteux. Sur ce terroir plutôt précoce, Frantz et Caroline ont fait le choix, en 2018, de vendanger assez tôt afin de préserver un maximum de vivacité.

Un choix gagnant que Frantz parvient ensuite à mettre en musique à travers un élevage en foudres dont on ne cessera de louer la précision d'exécution. Nous sommes très loin de la puissance et l'opulence que l'on peut trouver dans certains vins de Saint-Véran : entre minéralité iodée et finesse de texture, ce Prélude joue avec une réussite presqu'insolente la carte du raffinement et de la pureté.

Dès le premier nez, on se dit que l'on a quitté la Bourgogne pour les plages de Normandie ou de Bretagne tant ce Saint-Véran fleure bon les embruns, les algues et les petits coquillages. Cette dimension iodée que les vignes ont su aller chercher dans les sous-sols précède des notes de fruits blancs frais, elles aussi très pures. Une touche épicée, sur la bergamote, donne au bouquet une belle tonicité qui s'équilibre parfaitement avec une dimension plus sensuelle, évoquant la pomme caramélisée.

Dès l'entame de bouche, on est séduit par cette eau pure et jaillissante, qui semble tout droit venue d'une source de montagne. Le fruit juteux resplendit, vif et énergique, sur des saveurs de citron vert et de fruit de la passion. Le sol n'est jamais loin, imprégnant la longue finale d'une nuance fumée évoquant la pierre à fusil. On adore l'équilibre souverain que l'on ressent à la dégustation : tout s'enchaîne ici avec un naturel confondant, porté par une énergie vivifiante qui ne vous lâche jamais.

L'intensité et la sapidité de ce Saint-Véran sont remarquables et annoncent de très beaux lendemains. De toute évidence, l'accord avec un plateau de fruits de mer s'impose ! Si vous préférez manger chaud, privilégiez un bar grillé, des brochettes de gambas ou encore une poêlée d'encornets.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Iodé et raffiné : algue Nori, embruns et coquillages. Bergamote, citron. Fruits blancs, pomme délicatement caramélisée.

Bouche : Superbe sensation de pureté d'une eau de montagne. de la vivacité, de l'énergie sur des saveurs de citron vert et de fruit de la passion. Finale percutante, intensément minérale, sur la pierre à fusil.

Accords mets-vins : Plateau de fruits de mer. Un bar grillé, des brochettes de gambas ou encore une poêlée d’encornets.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques