

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2019



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 frais et élégant à condition de savoir l'attendre 3 ou 4 ans bien sûr : sa grâce aromatique, sa profondeur de structure, ses impeccables équilibres et sa formidable énergie rivalisent clairement avec les meilleurs crus de la Côte d'Or !

Les deux petites parcelles (30 ares au total), dont est issue la cuvée, se situent du côté de Vergisson, plutôt en altitude (350 mètres). L'une est plutôt dans la combe, plus fraîche : elle est plus tardive avec des maturités plus lentes. La seconde, plus près du village, est plus 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...), les rendements faibles de 2019 et, bien sûr, l'ensoleillement exceptionnel de l'été, ont permis au raisin d'atteindre une parfaite maturité, avec une belle intensité aromatique et de bonnes acidités.

Restait ensuite à Frantz à s'effacer devant ce raisin pur et intense, en cherchant juste à souligner ses qualités intrinsèques et le message du terroir qu'il est prêt à livrer : 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 ?

Dès le premier nez, le vin révèle une splendide sensation de pureté, de transparence et de raffinement. On démarre sur la fraîcheur du buis, des fleurs blanches, du poivre vert, de la menthe, de la réglisse et d'herbes aromatiques plus exotiques, on pense au rau ram (coriandre vietnamienne) et même au basilic Thaï. Peu à peu, un fruité sensuel et charmeur se déploie sur des notes d'abricot, de pêche rôtie au miel, de mangue et d'agrumes.

La bouche est ample mais juteuse et vivante. Il y a du mouvement, de l'énergie, il y a des saveurs franches de fruits à noyau et d'orange. La longueur, l'intensité, la persistance : tout y est. Parfaitement agencé, aujourd'hui et pour 8 ou 10 ans ! Avec un vin de cette classe, on pense à

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

des mets fins, à la chair délicate : que diriez-vous d'un turbot, accompagné d'une sauce hollandaise. Ou de quelques noix de Saint-Jacques snackées et émulsion à cerfeuil.

Un vin indispensable pour tout amateur de grands blancs bourguignons, profonds, intenses et inspirés !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Pur et transparent : buis, fleurs blanches, poivre vert, menthe, réglisse et herbes aromatiques plus exotiques, rau ram (coriandre vietnamienne) et basilic Thaï. Abricot, pêche rôtie au miel, mangue et agrumes.

Bouche : Ample, texturée, juteuse et vivante. Il y a du mouvement, de l'énergie, il y a des saveurs franches de fruits à noyau et d'orange. Longue persistance.

Accords mets-vins : Des mets fins, à la chair délicate : que diriez-vous d'un turbot, accompagné d'une sauce hollandaise. Ou de quelques noix de Saint-Jacques snackées et émulsion au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques