# Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2020

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. Avec ses accents résolument calcaires et maritimes, il nous projette presque du côté de Chablis (on pense aux Vaillons en particulier). Les deux parcelles, situées sur les lieux-dits Pré Jaux et La Rochette, s'appuient sur un substrat argilo-calcaire très caillouteux. Ces terroirs plutôt solaires sont toujours parmi les premiers vendangés par Frantz, autour du 25 août sur ce millésime 2020 particulièrement précoce. Les raisins, naturellement concentrés, ont préservé de belles acidités.

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 loin de l'opulence que l'on prête à certains vins de Saint-Véran : ici, la densité de matière et la volupté du fruit sont animées en permanence par une imprégnation calcaire à la fraîcheur iodée vivifiante, et une superbe tension qui fait vibrer le vin sur les papilles. L'imbrication du fruit et du sol est un modèle du genre.

Dès le premier nez, on « plonge » dans la roche calcaire et son lointain passé maritime : la minéralité, complexe, associe à des notes fumées de pierre frottée des évocations fraîches et iodées de coquillages juste sortis de l'eau, de petits crustacés, d'algues et de salicorne. Le fruit resplendit, avec ses évocations de pomme et de poire Passe-Crassane juteuses. L'aération libère un élan épicé : le nez se complexifie, s'ouvrant désormais sur les poivres verts et noirs, des marinades mêlant verveine, menthe ou baie de genièvre.

La bouche, par son caractère dense et sensuel, confirme la maturité parfaite du fruit. On se délecte de saveurs de purée de fruits blancs, de banane mûre, de coulis d'abricot, de mirabelle et de coing, associées à une marmelade d'agrumes. Un Saint-Véran à la fois nourrissant et plein d'une énergie puissante qui résonne au plus profond du corps, jusqu'au plexus.

Précis et intense, tourné vers l'énergie du Yang, ce Saint-Véran Prélude est taillé pour une gastronomie gourmande et généreuse : on pense à un crabe farci, un parmentier de cabillaud, une lotte au safran ou encore un gratin de fruits de mer.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2020

## Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Minéral et généreux : pierre frottée, fraîcheur iodée de coquillages juste sortis de l'eau, de petits crustacés, d'algues et de salicorne, pomme et poire Passe-Crassane, poivre vert et noir, verveine, menthe ou baie de genièvre.

Bouche : Dense, sensuelle, sur une maturité parfaite du fruit. Des saveurs de purée de fruits blancs, de banane mûre, de coulis d'abricot, de mirabelle et de coing, complétées de marmelade d'agrumes. Energie puissante et vibratoire de la finale

Accords mets-vins : Un crabe farci, un parmentier de cabillaud, une lotte au safran ou encore un gratin de fruits de mer.

## Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

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

## Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques