Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Madrigal - 2020

Avec ce Madrigal, on monte encore d'un cran dans l'élégance et la complexité. La superbe maturité et la concentration savoureuse du millésime, avec ses notes de fruits jaunes, de fruits confits et d'épices, s'équilibrent à merveille avec la fraîcheur des calcaires et des herbes fines, et cette verticalité, cette superbe tension qui s'affirment au fil de la dégustation. Voici de toute évidence le parangon du grand blanc Mâconnais comme on le rêve !

Plantée sur des parcelles de haut de coteau, autour de 350 mètres, bien drainantes, sur un sol marno-calcaire très caillouteux et riche en oxydes de fer, la vigne bénéficie d'une exposition plutôt fraîche et soumise aux vents, évitant ainsi tout risque de sur-maturité des raisins et d'excès d'opulence des vins. En 2020, la maturité physiologique et aromatique est arrivée tôt et de façon homogène, sans décalage avec la maturité phénolique. Ne cherchant surtout pas à pousser trop loin le curseur des degrés, Frantz a récolté avant la fin du mois d'août.

La qualité impeccable du fruit, sa franchise d'expression tout comme l'interprétation parfaitement juste du terroir transparaissent dès les premiers instants de la dégustation. Le nez, élégant et complexe, s'ouvre sur les fruits jaunes et les épices, typiques d'un millésime plutôt solaire : on se régale de notes de pêche jaune, de zeste d'orange et de gingembre confits, de mangue et de mirabelle, de bergamote, de musc, de cumin et de ras el-hanout. On perçoit même une évocation lointaine de poudres de curry. Au fil de l'aération, une sensation de fraîcheur se déploie et plane maintenant au-dessus du verre : on distingue de petites fleurs blanches printanières, des primevères, un gazon mouillé par la rosée matinale, quelques herbes fines et cette roche calcaire qui donne au vin une allure de plus en plus verticale, effilée.

La bouche n'est pas en reste, pleine de promesses et déjà fort expressive : on croque dans la chair savoureuse de la pomme Reinette, du raisin frais, de la pêche blanche et de la pêche de vigne. Les papilles sont stimulées par la vivacité des agrumes, autour de l'orange sanguine, du pamplemousse et du citron vert, relevés d'une touche de poivre blanc. L'imbrication entre fraîcheur chlorophyllienne, énergie du fruit et tension calcaire est juste parfaite. Sur la finale, la roche semble tout emporter sur son passage…

Ce Pouilly-Fuissé Madrigal devra être attendu au moins 3 ou 5 ans en cave pour qu'il vous livre tout son potentiel. On l'associera avec bonheur à de nobles produits maritimes à la chair ferme : on pense à un bar de ligne cuit en croûte de sel ou de belles gambas de Madagascar cuites à la plancha !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Madrigal - 2020

Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Elégant, complexe : pêche jaune, zeste d'orange et gingembre confits, mangue, mirabelle, bergamote, musc, cumin et ras el-hanout, fleurs blanches printanières, primevères, gazon mouillé, herbes fines, craie.

Bouche : On croque dans la chair savoureuse de la pomme Reinette, du raisin frais, de la pêche. Les papilles sont stimulées par l'orange sanguine, le pamplemousse et le citron vert, relevés d'une touche de poivre blanc. Finale rocheuse puissante.

Accords mets-vins : Un bar de ligne cuit en croûte de sel ou de belles gambas de Madagascar cuites à la plancha.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques