Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2015

Nous sommes littéralement tombés sous le charme de ce Pouilly-Fuissé complet et charmeur, qui rivalise par son impeccable structure et son allonge avec bien des premiers 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), et bénéficie d'une exposition fraîche avec des maturations lentes. Les conditions climatiques de 2015, chaudes et ensoleillées, ont permis au raisin d'atteindre une parfaite maturité tout en conservant ici un excellent niveau d'acidité. Le terroir calcaire, sur un sous-sol marneux, et le talent de vinificateur ont fait le reste ! Le résultat est bluffant de maîtrise, de sincérité et de précision.

Dès le premier nez, le vin révèle un charme fou, évoquant l'aubépine et la bergamote, les fruits blancs compotés, un sablé breton et des notes gourmandes de noisettes grillées et de miel fin. L'élevage est parfaitement fondue et la réduction très noble.

La bouche confirme l'extraordinaire potentiel de séduction de ce Pouilly-Fuissé, toujours portée par un fruit splendide, entre pomme, poire et pêche de vignes. Energique et large d'épaule, doté d'une très longue finale légèrement acidulée et épicée, ce vin présente un très beau potentiel de vieillissement, de 8 ou 10 ans. Il nous tire définitivement du côté de la Côte de Beaune, et on aime ça !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Pouilly-Fuissé Pastoral - 2015

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Aubépine, chèvrefeuille, fruits blancs compotés, sablé breton, miel, zeste d'orange confit, bergamote, noisettes grillées.

Bouche : Ample et tonique, portée par un fruit splendide. La finale reste fraîche, légèrement acidulée et épicée. Très persistante.

Accords mets-vins : Idéal sur un poisson à chair ferme, comme un bar en croûte de sel ou une sole meunière, mais aussi sur un grenadin de veau aux trompettes de la mort. Fromage de vache crémeux.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique