Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Fournaise - 2021

Enorme coup de cœur pour ce Saint-Véran qui fait honneur à son appellation dans un registre lumineux et délicat. Il déploie un nez aérien d'une grande subtilité et une bouche fraîche, dense et tendue, qui nous rappelle certains cousins Côte-d'Oriens de haut de coteau.

Frantz exploite sur les hauteurs de Prissé cette petite parcelle de 25 ares à peine, à une altitude assez élevée (300 mètres environ). Ici, les sols d'argiles rouges, riches en oxyde de fer, sont très minces et la vigne entre rapidement en contact avec la roche-mère calcaire. Celle-ci donne au vin cette fraîcheur printanière, tonique, et cette vibration minérale, véritable colonne vertébrale de ce Saint-Véran.

A travers un élevage de haute précision, Frantz parvient à souligner l'empreinte du sol tout en préservant la pureté et l'éclat d'un fruit concentré, expressif, cueilli à son optimum de maturité.

Le nez nous expédie au-dessus d'une prairie d'herbes fraiches, de fleurs des champs, de buisson d'aubépine et de lavande. Un deuxième rideau s'ouvre sur des notes chlorophylliennes anisées, rappelant fenouil et cerfeuil frais, rapidement rejointes par de gourmandes expressions pâtissières de brioche et de corne de gazelle. On décèle également une touche de bergamote sur un lit frétillant de mandarine, d'orange sanguine et de prune jaune. Quelle énergie !

Scintillant : c'est bien le premier qualificatif qui vient à l'esprit lorsque l'on met le vin en bouche. La matière est généreuse mais parfaitement cintrée par son imprégnation calcaire, son grain crayeux accrocheur. En milieu de bouche, de fulgurantes notes de fruits viennent exciter nos papilles : on pense à la poire Comice ou à une pêche blanche juteuse. On devine encore quelques nuances plus acidulées d'agrumes mûrs et de rhubarbe. Le vin se fait alors un peu plus tendu, intense et nerveux. La finale est vive, élégamment salée et iodée. On en redemande, certain d'y découvrir encore des émotions nouvelles. Le signe indéniable d'un grand vin !

Ce Saint-Véran La Fournaise de haut vol s'accordera merveilleusement avec des noix de Saint-Jacques au cerfeuil, un mijoté de veau au safran ou des ris de veau à la crème. Succès garanti !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Fournaise - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Fraîcheur printanière : gazon, herbes fraîches, fleurs des champs, buisson d'aubépine, lavande. Des notes chlorophylliennes anisées de fenouil et cerfeuil frais, brioche et corne de gazelle, bergamote, mandarine, orange sanguine et prune jaune

Bouche : Scintillante, une matière généreuse mais parfaitement cintrée par son imprégnation calcaire, son grain crayeux, des saveurs gourmandes de poire Comice et pêche blanche relevées d'une note acidulée de rhubarbe et de jus d'agrumes. Finale saline, nerveuse

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou encore, sur un mijoté de veau crémeux au safran ou des ris de veau à la crème

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques