

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2021



Ce Saint-Véran La Roche est un peu le cœur « historique » du Domaine puisque c'est avec ces vieilles vignes de 70 ans en moyenne que la belle aventure viticole de Frantz Chagnoleau a démarré. Cette cuvée est issue d'une petite parcelle de 40 ares, située à mi-coteau sur le finage de Chasselas et bénéficiant d'une exposition plein Ouest très ensoleillée. Néanmoins, sa position d'altitude rend ce terroir plutôt frais et tardif.

Ici, le sol est très calcaire et riche en oxydes de fer, sur un sous-sol mêlant argiles bleues et éboulis calcaires. Les vignes, plantées entre 1946 et 1962, s'imprègnent en profondeur d'une intense minéralité que l'on retrouve dans le vin. Au fil des années, Frantz n'a pas ménagé ses efforts, entre labour, griffage régulier des sols et enherbement, pour redonner à ces vignes toute leur vitalité.

Fidèle à sa quête d'une expression pure et juste du terroir, Frantz recherche le point optimal de maturité : mission parfaitement réussie sur ce millésime 2021 récolté dans la dernière semaine de septembre. Frantz privilégie un élevage sur lies fines en fûts bourguignons et demi-muids, avec très peu de bois neuf et sans bâtonnage. Le vin peaufine ensuite ses équilibres en cuve pendant quelques mois.

Par son raffinement aromatique, sa verticalité crayeuse élégante et l'éclat subtil de son fruit, ce Saint-Véran La Roche possède cette année un je-ne-sais-quoi qui nous tire irrésistiblement du côté de Puligny-Montrachet, excusez du peu !

Le nez s'ouvre dans un registre frais et élégant, sur des notes d'acacia, de lavande, de cerfeuil anisé et d'aneth. L'expression minérale est aérienne et lumineuse, évoquant poudre de roche et craie humide. On aime la subtilité tonique de notes de citron de Menton, de sorbet à la mandarine et d'une touche de kiwi. Quel raffinement !

La bouche se montre tout aussi expressive et nette, dominée en entame par l'éclat juteux des fruits blancs et des agrumes : on devine maintenant la poire Comice ou Passe-Crassane, le fruit de la passion, l'orange, la mandarine, le citron vert et le pamplemousse. La présence du sol apporte une phénoménale sensation d'énergie, aux accents épicés et empyreumatiques : on pense à une roche en fusion, au gingembre, au poivre blanc et au bâton de réglisse. Les équilibres sont parfaits, la précision de la finale, tout en tension longiligne, en vibration saline, est remarquable : la réussite est exceptionnelle ! Quand on goûte un vin de cette trempe, on se dit que l'Eldorado du vignoble Mâconnais a tenu toutes ses promesses...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un grand blanc qui mérite les chairs les plus fines et les saveurs les plus délicates : on pense langoustine, noix de Saint-Jacques ou sole, rien de moins ! Superbe.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Roche - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Élégant, précis : acacia, lavande, cerfeuil anisé et aneth. Poudre de roche, craie, citron de Menton, sorbet à la mandarine et une touche de kiwi, biscuit à la fleur d'oranger, beurre frais, noisette

Bouche : Expressive et juteuse, gorgée de poire Comice ou Passe-Crassane, de fruit de la passion, d'orange, de mandarine, de citron vert et de pamplemousse, belle énergie épicée aux accents de gingembre, poivre blanc et bâton de réglisse. Finale tendue, saline

Accords mets-vins : Des chairs délicates, entre sole, bar de ligne, langoustines ou noix de Saint-Jacques. Brillat-savarin, truffé ou pas.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032

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