# Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2021

On doit à la fois aux très faibles rendements de 2021 et à l'âge des vignes, dont près de 80% ont plus de 50 ans, la superbe concentration de ce vin et sa stupéfiante complexité, qui nous fait passer progressivement d'un univers de sensualité et d'horizontalité à une dimension verticale, effilée, marquée par la présence vibratoire et épicée des calcaires. 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 précoces sont toujours parmi les premiers vendangés, autour des 20 et 22 septembre sur ce millésime bien plus tardif que ses récents prédécesseurs.

Caroline et Frantz s'appuient sur des maturités optimales et des raisins parfaitement sains pour sublimer ce terroir grâce à 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 et un souffle anisé, mentholé à la fraîcheur vivifiante, ainsi qu'une énergie épicée stimulante sur les papilles.

Le nez s'ouvre dans un registre aussi charmeur qu'élégant, évoquant les berlingots à l'anis de Flavigny, la poire Comice pochée, la pêche blanche, l'aubépine et la menthe. Progressivement, une sensation de fraîcheur végétale s'élève au-dessus du verre : on pense aux berges d'une rivière, aux herbes hautes, aux jeunes pousses de fougère, à la mousse sur des écorces humides. On finit sur l'affirmation de l'empreinte calcaire évoquant la fraîcheur de vieilles dalles d'église. Quelle complexité !

L'entame de bouche séduit par son ampleur et sa souplesse. Juteuse à souhait, elle déploie des saveurs franches de fruits blancs juste cueillis et d'agrumes toniques, autour du pamplemousse, du citron vert et d'une note d'orange. La matière est dynamique, encore un peu serrée par la jeunesse du vin. Plus on avance, plus elle déploie son énergie épicée, stimulante, sur des nuances de gingembre, de poivre blanc et d'écorces d'agrumes. La finale se révèle particulièrement profonde, évoquant la densité de la roche. Un Saint-Véran à la fois nourrissant et énergique, aussi large que long, qui stimule tous nos sens.

Dans sa jeunesse, il sera parfait sur un tartare de daurade parfumé de ciboulette et de coriandre fraîche. Après 2 ou 3 ans de cave, on se régalera d'un sandre au court-bouillon, d'un parmentier de cabillaud ou d'un haddock poché au lait accompagné de pommes vapeur.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran Prélude - 2021

## Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillant

Nez : Charmeur, élégant : berlingots à l’anis de Flavigny, poire Comice pochée, pêche blanche, aubépine et menthe, fraîcheur herbacée évoquant les berges d'une rivière, fougère et mousse, écorce humide, pierre froide, pomme et poire fraîches

Bouche : Ampleur et souplesse, des saveurs franches de fruits blancs juste cueillis et d’agrumes toniques, autour du pamplemousse, du citron vert et de l’orange, énergie épicée, stimulante, sur le gingembre, le poivre blanc et l’écorce d’agrumes, finale dense

Accords mets-vins : Un tartare de daurade parfumé de ciboulette et de coriandre fraîches. Après 2 ou 3 ans de cave, on se régalera d’un sandre au court-bouillon, d’un parmentier de cabillaud ou d’un haddock poché au lait accompagné de pommes vapeur.

## Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

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

## Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques