

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2022



Il n'aura fallu à Frantz et Caroline que quelques millésimes pour installer ce Viré-Clessé parcellaire parmi les sommets incontournables de l'appellation ! Ils ont parfaitement capté l'essence du terroir de Viré-Clessé, à la fois charmeur, tendre et subtil, tout en préservant une énergie communicative, une dimension juteuse et active en bouche. Ce 2022 élégant et aérien nous tire clairement du côté yin : un vin de grâce et de plénitude.

Cette parcelle d'un demi-hectare, très pentue et difficile à travailler, est située sur le lieu-dit des Raspillères, au Nord de Viré : un terroir remarqué et planté de vignes depuis bien longtemps, comme en témoigne le cadastre Napoléonien. Située un peu en altitude et parfaitement exposée au Levant, elle présente la particularité d'être plantée sur des sols très minces, riches en éboulis calcaires directement issus de la roche mère. Autant de raisons qui expliquent que cette vigne d'une vingtaine d'années a parfaitement réussi à s'imprégner de cette fine minéralité que l'on retrouve aujourd'hui dans le vin. Ici les rendements sont naturellement limités, ajoutant à l'intensité d'expression du fruit et du sol.

Soucieux de ne surtout pas travestir la pureté d'expression de leurs raisins issus d'un terroir aussi qualitatif, Frantz et Caroline font le choix judicieux d'un élevage assez court (9 mois au total) sans bois neuf et en demi-muids. Bien leur en a pris ! A chaque moment de la dégustation, il se dégage de ce Viré-Clessé une magnifique sensation d'harmonie, de délicatesse et d'équilibre.

Le nez s'ouvre sur une myriade de notes florales épanouies, entre frésia, muguet, aubépine, fleurs des champs et fleurs d'eau. Le voyage se prolonge au cœur de prairies verdoyantes, encore mouillées de la rosée matinale. On pense aussi à une eau de roche, cristalline et subtilement minérale. Au fil de l'aération, l'éclat du fruit s'affirme autour de parfums doux et gourmands de pêche blanche, de compote de pomme et de poire bien mûre. Quelques notes de clémentine et de citron jaune, en arrière-plan, complètent un tableau chatoyant, au trait d'une grande finesse.

La bouche se révèle particulièrement charmeuse, avec un fruit beaucoup plus expressif : on se régale de la chair savoureuse de la poire, de segments juteux d'orange et de mandarine, de saveurs acidulées de fruit de la passion, de pamplemousse et de citron vert, complétées d'une touche plus suave de mangue bien mûre. A la fois texturée mais très souple, le jus est en constant mouvement, animé d'une trame végétale fraîche aux accents de verveine, de citronnelle et de livèche. L'imprégnation minérale resserre le milieu de bouche et propulse la finale, autour d'une arête saline très salivante. La persistance est remarquable à

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

ce niveau. Une fois la gorgée finie, on a qu'une envie : en reprendre une.

Un Viré-Clessé d'une belle finesse, charmeur et plein de vie, qui vous réglera aujourd'hui sur une terrine de sandre aux herbes fines ou un fromage de chèvre frais. Demain, on pense à un feuilleté au saumon ou aux noix de pétoncles, un gratin de ravioles de Romans, un vol-au-vent de ris de veau ou encore des endives aux jambons. Succulent.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Viré Clessé Les Raspillères - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Fin et suave : frésia, muguet, aubépine, fleurs des champs et fleurs d'eau, prairies verdoyantes encore mouillées de la rosée matinale, eau de roche, pêche blanche, compote de pomme et de poire bien mûre, clémentine, citron jaune.

Bouche : Charmeuse avec un fruit expressif, poire, segments d'orange et de mandarine, fruit de la passion, pamplemousse, citron, mangue, texturée mais très souple en constant mouvement, verveine, citronnelle, livèche. Longue finale saline très salivante.

Accords mets-vins : Aujourd'hui sur une terrine de sandre aux herbes fines ou un fromage de chèvre frais. Demain, un feuilleté au saumon ou aux noix de pétoncles, un gratin de ravioles de Romans, un vol-au-vent de ris de veau ou encore des endives aux jambons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Viré-Clessé

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes
biodynamiques.