Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Fournaise - 2022

Gros coup de cœur pour ce Saint-Véran qui fait honneur à son appellation dans un registre vertical, profond et pénétrant, imprégné d'une trame calcaire intensément épicée et d'un fruit expressif, charnu et enjôleur. Il nous rappelle presque certains Meursaults 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 sa densité mais aussi 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, très expressif, cueilli cette année encore à son optimum de maturité.

Malgré son nom, au premier nez, c'est bien une sensation de fraîcheur et d'énergie qui s'élève du verre sur des parfums d'agrumes, mêlant citron vert, zeste d'orange ou bergamote. Des agrumes relevés de puissantes notes épicées, autour du wasabi, de la graine de coriandre et du gingembre confit. On perçoit déjà la densité du propos, et on imagine une matière séveuse, presque huileuse, évoquant un concentré de jus de fruits relevé d'une touche pimentée, mêlant orange, fruit de la passion et mangue. On retrouve en filigrane de lointaines notes de poudre de curry et de safran qui semblent bien être un des marqueurs aromatiques du millésime. Les essences de fleurs blanches ne sont pas loin, apportant une touche sensuelle au propos.

La bouche, ample, généreuse mais tonique, nous régale de saveurs de poire, de pomme et de pêche de vigne qui ont maintenant rejoint le cortège d'agrumes, tout comme le kiwi et la carambole. Une structure tannique, venue de la roche calcaire, renforce l'impression de puissance et de densité, tandis que les notes de gingembre et de sel de céleri animent la matière. Le milieu de bouche voit souffler une brise bien plus fraîche, soulignée par quelques nuances d'herbes fines anisées, entre cerfeuil et aneth. La clémentine et l'orange restent à l'arrière-plan, accompagnées d'une gourmande touche de gelée d'abricot.

La finale est superbe de précision et d'intensité, soutenue par une minéralité saline incisive et vibrante. C'est une des grandes réussites du millésime.

Idéal pour accompagner un tartare de daurade au gingembre, des

langoustines juste snackées, servies avec leur jus de carapace au piment d’Espelette, et, plus tard, une lotte au safran accompagnée de pommes de terre au paprika ou des ris de veau rôtis, servis avec quelques girolles.

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Frantz Chagnoleau - Saint-Véran La Fournaise - 2022

Dégustation et accords

Robe : Jaune dorée

Nez : Frais, énergique puis puissant : citron vert, zeste d'orange, bergamote, wasabi, graine de coriandre, gingembre confit, orange, fruit de la passion, mangue, poudre de curry, safran, fleurs blanches.

Bouche : Ample, généreuse mais tonique, poire, pomme, pêche de vigne, kiwi, carambole, structure tannique, impression de puissance et de densité, gingembre, sel de céleri, cerfeuil, aneth, clémentine, orange, gelée d'abricot. Finale précise, saline et vibrante.

Accords mets-vins : Un tartare de daurade au gingembre, des langoustines juste snackées, servies avec leur jus de carapace au piment d'Espelette. Plus tard, une lotte au safran avec des pommes de terre au paprika ou des ris de veau rôtis accompagnés de quelques girolles.

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 : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques