

SAINT-VERAN

« PRELUDE » 2023

Frantz Chagnoleau



Situation : Caroline Gon et Frantz Chagnoleau sont installés dans le Mâconnais, du côté de Pierreclos, et signent une gamme exemplaire de blancs savoureux, lumineux et élégants, exprimant avec justesse et naturel l'incroyable mosaïque de terroirs du Sud bourguignon.

Nul doute qu'on tient là un duo d'exception qui n'a pas fini de faire l'admiration de la planète vin...

Tous deux œnologues, ils ont rapidement été attirés par ce véritable eldorado du chardonnay et ont eu la chance de se former auprès de grands vignerons passionnés et inspirés, (Olivier Merlin, un des précurseurs du renouveau qualitatif du mâconnais, pour lui, Dominique Lafon, vigneron iconique de Meursault, pour elle).

En quelques années, c'est déjà une pluie d'étoiles et de louanges qui tombe sur ce jeune domaine, de la part de tous les guides et critiques de référence.

Encépagement : 100% Chardonnay

Terroir : Sols argilo-calcaires.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : Entre 2022 et 2026.

Observations : Le nez est fin et précis. On retrouvera des arômes subtils de fruits jaunes et de fruits secs. Quelques notes de miel d'acacia se développent à leur tour. Au palais, le vin marie rondeur et minéralité avec une finale tirant sur des épices comme la cannelle. La cuvée est d'une belle intensité. On doit ces notes toastées, au nez comme en bouche, à l'élevage du vin, qui se fait sur lies pendant une année entière.

Quelques accords gourmands : Fromages de chèvre de la région : charolais, mâconnais ; Filet de Saint-Pierre, câpres et lard de Colonnata.

