

MACON VILLAGES 2023

« CLOS SAINT PANCRAS »

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).

Encépagement : 100% Chardonnay

Terroir : Cultivé sur trois parcelles, avec des hauts de coteaux sur la roche argilo-calcaire, et les bas argilo-limoneux.

Température de Service : 11°C.

Potentiel de Garde : 2025-2028.

Observations : Cette cuvée dévoile de multiples senteurs : le nez est frais et intense avec des notes fumées et de pierre à fusil. En bouche les arômes de minéralité dominant, accompagnés de notes florales et légèrement grillées. La finale est fraîche et juteuse, aérienne et digeste, parfumée et équilibrée. Un vin de repas tendu et précis !

Quelques accords gourmands : Salade de St-Jacques poêlées à l'huile de noisette, Plateau de fruits de Mer, Dos de Cabillaud au coulis d'étrilles ...

