

# Saint-Véran 2022

## « La Fournaise »

### 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** : Argilo-Calcaire

**Température de Service** : 11°C. passage en carafe 1h.

**Potentiel de Garde** : 2025 à 2030

**Observations** : Cette cuvée dévoile de multiples arômes fruités, floraux (chèvrefeuille) sur un registre finement grillé. L'attaque franche et précise laisse place rapidement à une impression complexe, fraîche et séduisante. La dégustation évolue sur la minéralité, au caractère salin, tendu, d'une pureté cristalline ; direction vers la puissance aromatique sur un volume généreux. Un St-Véran d'identité, dotée d'une finale racée tout en finesse.



**Quelques accords gourmands** : Langoustines rôties et Asperges sauvages, Bar de Ligne en croûte de sel, Ris de Veau aux Girolles...