

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts Cuvée Millerandée - 2013



Les Quarts fait partie avec Les Longeays des deux lieux-dits historiques du domaine. Jean-Paul Bret, le père, avait progressivement acquis cette superbe parcelle de 4 hectares quand il transmet le domaine en 2000. Ce lieu-dit, qui pourrait bien (comme Les Longeays) faire l'objet d'un classement en premier cru très prochainement, est considéré par les frères Bret comme l'un des meilleurs terroirs de la Bourgogne Sud.

Les Quarts occupe effectivement une position idéale : une exposition sud-est optimale, à 250 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires riches en oxyde de fer mais plus caillouteux que les Longeays, donnant au final un style de vin plus minéral. Ici les vignes, âgées entre 40 et 70 ans, ont eu tout le temps de s'imprégner de ce formidable terroir.

Ce sont les plus vieilles vignes des Quarts qui sont réservés à cette cuvée confidentielle, âgées en moyenne de 75 ans, soit seulement 0,55 ha. En raison de cet âge avancé, les raisins non fécondés sont plus nombreux, on les nomme « Millerandés ». Comme les raisins de Corinthe, ils n'ont pas de pépins, sont petits, et très concentrés, en sucres, en acides organiques et en arômes. Ils donnent au vin une rare puissance.

En 2013, millésime pourtant relativement froid, le vin se révèle ample et dense. A la minéralité du terroir, donnant des accents pierreux et une fraîcheur portée par les agrumes, la cuvée Millerandée associe une bouche presque crémeuse, et une magnifique concentration de fruits bien mûrs. Très beau maintenant et pour les 10 prochaines années!

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts Cuvée Millerandée - 2013



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très minéral, "plongée" dans la roche, pierre à fusil. Citron jaune, citron vert. Subtiles notes lactiques (crème fleurette). Fruits mûrs (reine-claude).

Bouche : Très ample et crémeuse, mais jamais ronde ni lourde. Prune cuite, notes empyreumatiques. Très longue finale sur le beurre salé. Un délice...

Accords mets-vins : Noix de saint-jacques rôties et fondue de poireaux. Ris de veau, morilles et asperges vertes. Chèvre crémeux. Reblochon.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 heure).



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique