

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Fuissé En Chatenay - 2017



Autre joyau acquis par les frères Bret en 2016, cette petite parcelle de 70 ares leur permet de signer enfin un grand blanc parcellaire sur la prestigieuse appellation de Pouilly-Fuissé. Avec ce deuxième millésime, à la fois aérien, lumineux et très concentré, Jean-Philippe et Jean-Guillaume frappent un grand coup ! Magnifique.

Nous sommes ici entre les communes de Prissé et de Vergisson, au pied de la Roche éponyme. Sur ce terroir un peu plus frais et tardif (un des derniers vendangés en 2017, une bonne semaine après les premiers coups de sécateurs), les vieilles vignes de chardonnay occupent le flanc Est d'une combe bien ventilée, sur un substrat calcaire mêlé à des argiles rouges du Jurassique, riches en oxydes de fer.

Cultivée comme un véritable jardin, en suivant scrupuleusement les règles biologiques depuis le début des années 2000, les vignes bénéficient en outre aujourd'hui de préparations biodynamiques, qui n'auront de cesse de renforcer leur vitalité et leur capacité naturelle à s'imprégner de tous les éléments qui font leur environnement : pour les frères Bret, c'est bien cette recherche d'une osmose parfaite entre la plante et la nature qui l'entoure qui lui permettra de transmettre au raisin l'identité et le message du terroir.

En 2017, ce message semble parfaitement clair et limpide : pureté savoureuse du fruit, fraîcheur florale et énergie minérale. Un triptyque gagnant ! Au nez, voici peut-être le vin le plus aérien et raffiné de cette splendide collection proposée par La Soufrandière. Il s'ouvre sur un cortège de nuances florales et végétales, du chèvrefeuille au cerfeuil, du lilas blanc à la coriandre en passant par le mimosa... Le fruit, entre pomme, pêche et citron bien mûr, s'accompagne d'une dimension légèrement fumée et résolument minérale évoquant la pierre concassée.

La bouche, riche et corsée, ne manque pas de gourmandise : là encore, un fruité savoureux, enrobé d'une touche lactique et de quelques épices douces, vous envahit le palais. Mais la tension minérale, crayeuse, n'est jamais loin : elle semble « relancer » le vin, par vagues successives.

Voici incontestablement un grand vin, encore en devenir, que nous recommandons d'attendre au moins 3 ou 4 ans, pour qu'il gagne encore en profondeur et en complexité subtile. Magnifique.

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Fuissé En Chatenay - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Fin et élégant : cortège de nuances florales et végétales, du chèvrefeuille au cerfeuil, du lilas blanc à la coriandre en passant par le mimosa. Pierre concassée. Pomme, pêche, citron mûr.

Bouche : Riche et corsée en entame, sur un fruit savoureux et une gourmande dimension lactique. La tension minérale, crayeuse, met le vin en mouvement par vagues successives.

Accords mets-vins : Bar ou barbue juste rôtis. Langoustines rôties dans un beurre d'agrumes. Noix de Saint-Jacques accompagnées d'une émulsion au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique