Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-Père - 2018

Cette cuvée de l'appellation Mâcon-Vinzelles provient d'une parcelle située en bas du coteau de Pouilly-Vinzelles, au cœur du village de Vinzelles, qui appartenait au grand-père maternel des frères Bret. Les vignes âgées de plus de 60 ans en moyenne forment un clos très ancien, à environ 200 mètres d'altitude, exposé à l'est et situé sur une terrasse rocheuse de calcaire dur, dont on dit qu'elle formait jadis une voie romaine. Ce terroir donne au vin toute sa subtilité, son caractère minéral et sa fraîcheur fort agréables à la dégustation.

Les vignes et la récolte font l'objet des mêmes attentions que pour les autres cuvées des lieux-dits historiques (comme Les Quarts et Les Longeays) : labour et griffage régulier des sols, enherbement naturel, ébourgeonnage sélectif permettant de limiter les rendements, vendange manuelle, pressurage lent et délicat en grappes entières...

En 2018, Jean-Philippe et Jean-Guillaume ont fait le choix de démarrer les vendanges dès le 25 août avec cette parcelle où les maturités se révèlent souvent très précoces. Afin de préserver au plus près la fraîcheur qui s'exprime sur ce terroir mais aussi la pureté du fruit, les frères Bret pratiquent, pour ce vin, un élevage majoritairement en cuve inox, seuls 20% de la cuvée étant vinifiés et élevés en fûts, sans bois neuf, pendant 11 mois au total.

Ce Clos de Grand-Père se révèle aujourd'hui particulièrement expressif et soyeux, porté par une matière d'une belle fluidité. Au nez comme en bouche, on adore l'éclat et la fraîcheur de son fruit, évoquant la poire et la pêche blanche, complétées d'une touche plus tonique de citron vert et de pomelo. Une délicate nuance florale (acacia) combinée à un élégant voile iodé (coquillages) ajoute au raffinement de ce Mâcon-Vinzelles. Particulièrement savoureux, élastique mais doté d'une belle profondeur en milieu de bouche, il nous régale dans un équilibre d'ensemble irréprochable : sensualité fruitée, pureté de l'eau, fins amers citronnés, minéralité épicée se répondent fort bien. La persistance est remarquable à ce niveau.

Belle réussite pour ce vin aux charmes multiples, que l'on dégustera avec beaucoup de plaisir lors d'un apéritif dînatoire, autour d'une truite fumée, de bouchées au chèvre, d'une tranche de mortadelle, ou pour accompagner un poisson poché ou un feuilleté aux noix de pétoncles !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-Père - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Expressif et équilibré. La poire et la pêche blanche, complétées d'une touche plus tonique évoquant citron vert et pomelo. Une délicate nuance florale (acacia) combinée à un élégant voile iodé (coquillages).

Bouche : Savoureuse, élastique et équilibrée. Sensualité fruitée, pureté de l'eau, fins amers citronnés, minéralité épicée se répondent fort bien. Bonne persistance.

Accords mets-vins : Charcuterie blanche. Poisson fumé. Cabillaud en papillotte. Feuilleté de Saint-Jacques ou de noix de pétoncles. Chèvre frais.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vinzelles

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique