

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles - 2018



A travers cette cuvée « générique », les frères Bret ont voulu montrer à quel point la toute petite appellation de Pouilly-Vinzelles (pas plus de 50 hectares au total, aux limites méridionales de la Bourgogne) possédait une identité bien marquée, différente de sa grande voisine de Pouilly-Fuissé.

Soucieux de faire de cette cuvée « village » un vin emblématique de la qualité des vins de l'appellation, ils ont donc fait le choix d'isoler et de vinifier séparément les raisins d'une magnifique parcelle de 2 hectares d'un seul tenant, située sur la partie basse du très qualitatif climat des Quarts. Elle est parfaitement orientée à l'Est et au Sud-Est à 200 mètres d'altitude environ. Ici, les vignes affichent un âge moyen de près de 45 ans et s'immiscent en profondeur dans un substrat calcaire du bajocien, riche en oxydes de fer.

Ce terroir, cultivé en bio-dynamie depuis 2006, est plutôt précoce. En 2018, il a parfaitement profité d'un mois d'août relativement tempéré après un mois de juillet torride pour parfaire la juste maturité des baies. Vendangés parmi les premiers, les 26 et 27 août, les raisins sont ensuite délicatement pressés, en grappes entières, avant d'être vinifiés sur levures indigènes pour une majeure partie en cuves Inox et 20% en fûts. L'élevage se poursuit pendant un an.

Bref, rien n'est laissé au hasard et le résultat est à la hauteur. Ce Pouilly-Vinzelles est porté par un fruité bien mûr, pur et intense, aux accents de pomme Granny et Reinette, de prune jaune, de citron vert, d'orange confite et de pamplemousse. Des notes de fleurs blanches, de mimosa et de gazon fraîchement coupé apportent un souffle frais à l'ensemble.

On retrouve en bouche la sensualité du fruit bien mûr, agrémentée d'une dimension acidulée qui apporte du pep's, avec ses saveurs de citron, de clémentine et de kiwi. Les fins amers et la touche saline qui prolongent la finale témoignent de l'empreinte délicate du sol.

Voici un pur vin de plaisir, à partager à l'apéritif bien sûr, mais aussi autour d'une salade avocat - chair de crabe - pamplemousse, d'un saumon gravlax ou d'une sole juste grillée accompagnée d'un filet de jus de citron. Un régal !

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Bel éclat du fruit : pomme Granny et Reinette, prune jaune, citron vert, orange confite et pamplemousse. Des notes de fleurs blanches, de mimosa et de gazon fraîchement coupé.

Bouche : Sensualité onctueuse du fruit bien mûr, agrémentée d'une dimension acidulée qui apporte du peps, avec ses saveurs de citron, de clémentine et de kiwi. Finale salivante et saline

Accords mets-vins : Une salade avocat-chair de crabe-pamplemousse, un saumon gravlax ou une sole juste grillée accompagnée d'un filet de jus de citron.
Moules marinières.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 h en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique