

Domaine La Soufrandière - Saint-Véran La Bonnode - 2018



Nouveau coup de cœur pour le deuxième millésime de cette cuvée parcellaire, qui permet aux frères Bret d'interpréter, avec une redoutable précision et un sens magistral de l'équilibre, un excellent terroir de Saint-Véran !

En quête de nouveaux territoires à explorer, ces fins connaisseurs de la qualité exceptionnelle des terroirs situés autour de la roche de Vergisson n'hésitent pas longtemps lorsqu'ils sont informés de la mise en vente de très belles vignes appartenant à une vieille famille locale, d'autant qu'elles sont déjà cultivées en Bio depuis une quinzaine d'années. Après en avoir discuté avec deux autres grands noms du vignoble Mâconnais, Dominique Lafon et Frantz Chagnoleau, également intéressés par certaines parcelles, Jean-Philippe et Jean-Guillaume ont finalement récupéré près de 5 hectares, sur les appellations Saint-Véran et Pouilly-Fuissé.

Sur le climat de La Bonnode, c'est une superbe parcelle de 2 hectares d'un seul tenant qu'ils exploitent désormais. Au pied de la célèbre roche, la vigne, âgée de 35 ans en moyenne, occupe une parfaite position de mi-coteau sur un sol pentu. S'ouvrant vers le Val de Saône, elle bénéficie d'une orientation plein Est et d'un substrat argilo-calcaire assez mince : des conditions idéales pour une expression fine et racée du chardonnay. Bordée par de vieux buissons, elle constitue en elle-même un véritable écosystème qui se prête parfaitement aux pratiques bio-dynamiques chères à notre fratrie vigneronne.

Les frères Bret ont tout de suite compris qu'ils tenaient là un « grand terroir à blanc ». Ce deuxième millésime, vendangé assez tôt (entre le 29 août et le 2 septembre s'inscrit déjà parmi les valeurs de référence de l'appellation ! Dès le premier nez, on tombe sous le charme de cette dimension florale qui nous emmène entre primevères, chèvrefeuille, jasmin, coriandre et thym frais. La sensation de fraîcheur continue à se déployer au-dessus du verre sur des évocations d'agrumes, entre citron vert et zeste de pamplemousse, mais aussi de gingembre. Le sol apporte une nuance fumée tandis que le fruit, parfaitement mûr et croquant, semble jaillir du verre, évoquant la poire et la pomme Reinette ou Canada.

La bouche est à la fois texturée et très gourmande en entame, sur des saveurs de fruits blancs compotés, mais elle sait aussi se montrer traçante et dynamique. Une dimension acidulée parfaitement intégrée prolonge la finale qui développe des accents de citron vert, de poivre blanc et de coriandre.

Un vin équilibré et fringant, qui procure déjà beaucoup de plaisir et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

possède une impeccable structure le rendant apte à une bonne garde d'au moins 6 ou 7 ans. Un régal aujourd'hui comme demain.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Saint-Véran La Bonnode - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Précis et complexe : chèvrefeuille, jasmin, coriandre et thym frais. Fraîcheur des agrumes, entre citron vert et zeste de pamplemousse. Gingembre. Une nuance fumée. Poire et pomme Reinette ou Canada.

Bouche : Texturée et gourmande en entame, sur les fruits blancs compotés.

Puis traçante et dynamique. Une dimension acidulée prolonge la finale aux accents de citron vert, de poivre blanc et de coriandre.

Accords mets-vins : Crabe farci, sole aux cèpes, risotto aux fruits de mer. Dans quelques années, on pourra se laisser tenter par des plats plus épicés, comme un tajine de poissons.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique