

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Fuissé En Chatenay - 2018



Autre joyau acquis par les frères Bret en 2016, cette petite parcelle de 70 ares leur permet de signer aujourd'hui un grand blanc parcellaire sur la prestigieuse appellation de Pouilly-Fuissé. Avec ce deuxième millésime, à la fois aérien, lumineux et concentré, Jean-Philippe et Jean-Guillaume frappent un grand coup ! Un des plus beaux vins de leur collection 2018.

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 2018, le 9 septembre), 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.

Cultivées comme un véritable jardin, en suivant scrupuleusement les règles biologiques depuis le début des années 2000, les vignes ont largement dépassé le demi-siècle. Elles 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 osmose parfaite entre la plante et la nature qui l'entoure qui permettra de transmettre au raisin l'identité et le message du terroir.

En 2018, ce message est tout bonnement lumineux : le bouquet s'ouvre sur une dimension fraîche et iodée évoquant coquillages et étoile de mer. Viennent ensuite les fleurs, on pense à la fleur d'oranger et aux petites fleurs des champs, au printemps, complétées d'une touche de noisette. Le fruit n'est pas en reste, croquant et juteux, évoquant la poire Comice ou Passe-Crassane, la prune ainsi que le citron vert. Quelques nuances d'herbes fines (sur la menthe surtout) finissent de donner au vin ce style très aérien.

La bouche, corsée et énergique, est dotée d'un volume de fruit impressionnant : l'entame particulièrement savoureuse évoque fruits blancs et Reine-Claude. Viennent ensuite une touche tonique de bâton de réglisse et une dimension calcaire, crayeuse, qui stimulent les papilles. La finale, longue, épicée et pénétrante, est remarquable de droiture et de précision.

Voici incontestablement une des pièces maîtresses de ce beau millésime 2018. Le potentiel de garde est évident : nous vous recommandons de l'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 - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Fin et aérien : coquillages et étoile de mer. Fleur d'oranger et petites fleurs des champs. Une touche de noisette.

Poire Comice ou Passe-Crassane, la prune et le citron vert. Quelques nuances d'herbes fines (menthe surtout)

Bouche : Corsée et énergique, volume de fruit impressionnant. Saveurs de fruits blancs et Reine-Claude. Une touche tonique de bâton de réglisse et une dimension calcaire, crayeuse, qui stimule les papilles. Très persistant

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 : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique