

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2018



"Les Quarts" font partie avec Les Longeays des deux lieux-dits historiques du domaine. Jean-Paul Bret, le père de Jean-Philippe et Jean-Guillaume, avait progressivement acquis ici des vignes pour former au final cette magnifique parcelle de 4 hectares qu'il transmet à ses enfants en 2000. Ce lieu-dit, qui devrait faire l'objet d'un classement en premier cru très prochainement, est considéré par les frères Bret comme l'un des meilleurs terroirs de la Bourgogne Sud.

Cette parcelle emblématique, au centre de laquelle un Clocheton aux tuiles vernissées semble jouer le rôle de gardien, fut la première à être labourée au cheval, dès 2009. Ils aiment y promener leurs visiteurs après le passage du cheval pour montrer à quel point la terre sent bon et dégage des notes inattendues de réglisse. Cultures biologiques et bio-dynamiques ne sont pas de vains mots : le sol est plein de vie, cela se voit, cela se sent !

Le climat des Quarts occupe effectivement une position idéale : une exposition sud-est optimale, à 250 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires riches en cristaux siliceux et en oxydes de fer, et plus caillouteux que les Longeays, donnant au final un style de vin très minéral, droit et étiré. Ici, les vieilles vignes, dont certaines ont plus de 80 ans, ont eu tout le temps de s'imprégner de cet excellent terroir qui convient si bien au chardonnay.

Comme toujours au domaine, les raisins sont vendangés manuellement et pressés lentement en grappes entières. Ensuite, le moût est vinifié et élevé en barriques anciennes, pendant 12 mois, avant un passage de quelques mois supplémentaires en cuve pour que le vin finisse de s'homogénéiser.

D'emblée, ce superbe Pouilly-Vinzelles affiche une élégance et une complexité de très haut rang ! Le nez, intense, voit se succéder la poire et le coing, la prune Reine-Claude, l'acacia, la verveine, la menthe fraîche et le cerfeuil, mais aussi une nuance de poivre blanc, une autre de réglisse, sans oublier la bergamote et le citron... C'est franchement enthousiasmant !

La bouche n'est pas en reste : succulente, presque suave dès l'entame, elle déploie un volume de fruit considérable. Mais ici, la tension minérale traverse le vin de bout en bout, le faisant vibrer sur les papilles. On retrouve dans la longue finale cette nuance poivrée qui semble « électriser » la douceur du fruit.

Superbe du début à la fin, ce Pouilly-Vinzelles Les Quarts est un grand

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

vin !

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, limpide

Nez : Élégant et intense : poire et coing, prune Reine-Claude, acacia, verveine, menthe fraîche et cerfeuil, mais aussi une nuance de poivre blanc, une autre de réglisse, sans oublier la bergamote et le citron

Bouche : Succulente, presque suave, dès l'entame, elle déploie un volume de fruit considérable. Mais ici, la tension minérale traverse le vin de bout en bout, le faisant vibrer sur les papilles. Longue finale épicée.

Accords mets-vins : Plutôt du froid ou du cru aujourd'hui : tartare de poisson, sushis, plateau de fruits de mer. Demain : bar en croûte de sel et beurre blanc. Ravioles de langoustines. Lotte au lait de coco et citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique