

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2017



Le climat des Longeays est, avec Les Quarts, un des deux lieux-dits historiques du domaine. Signe de la qualité exceptionnelle de ces terroirs, ils font tous deux l'objet d'une demande de classement en Premier Cru, instruite depuis le début des années 2010, et qui pourrait bien aboutir prochainement.

Les Longeays présentent en effet toutes les qualités requises en Bourgogne pour un tel classement : une belle exposition au Sud-Est, une altitude de 250 mètres, une situation idéale en milieu de coteau sur un très bon sol argilo-calcaire et, sa particularité, une présence très importante d'oxyde de fer. Ici, les sols sont profonds et plus riches que sur Les Quarts : ils donnent une maturité toujours avancée et un caractère au vin, plus généreux et fruité. Les frères Bret exploitent une petite parcelle d'un demi-hectare de vignes âgées d'une quarantaine d'années aujourd'hui. Exclusivement plantées en sélection massale, elles portent en elles l'identité de ce beau terroir.

Comme toujours au domaine, les raisins, issus d'une culture biologique et bio-dynamique, sont vendangés manuellement et sont pressés délicatement en grappes entières. Ensuite, tout est vinifié et élevé en barriques pendant 12 mois, mais ici point de fût neuf, tant la volonté est grande de conserver l'intégrité des arômes du fruit et du sol. Un nouveau passage de 4 à 6 mois en cuve finit d'homogénéiser le vin et d'en affiner la trame.

En 2017, ce « Longeays » se déploie dans un registre éminemment sensuel. Doté d'une bouche ample et crémeuse, il se montre d'une belle richesse aromatique, entre zeste d'orange confit, mandarine, poire bien mûre, peau de pêche et une touche de fruit de la passion. Fleurs blanches et fines notes fumées, évoquant la pierre frottée, donnent à l'ensemble un équilibre élégant. La trame minérale, crayeuse, resserre le milieu de bouche et apporte à ce vin gourmand et profond une fraîcheur bienvenue. La superbe finale, pure, concentrée mais tonique, est une belle invitation à passer à table. Que diriez-vous d'un gratin de fruits de mer ou d'une blanquette de poissons ? A moins que vous ne préfériez des ris de veau...

Un beau vin de gourmets et de gourmands, sur un grand millésime !

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Généreux, sensuel : pâte d'amande, zeste d'orange confit, mandarine, poire bien mûre, peau de pêche et une touche de fruit de la passion. Pierre frottée, craie.

Bouche : Ample et onctueuse, très cohérente avec le nez. De la pulpe de fruit (prune). Belle persistance sur des notes salines et l'amertume des agrumes (kumquat).

Accords mets-vins : Moules farcies ou marinières. Gratin de fruits de mer. Cassolette de noix de Saint-Jacques. Blanquette de poissons. Ris de veau rôtis. Beaufort fruité.



Conseils de service

À consommer :
Dès à présent sur son fruit enjôleur.
Jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 h en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique