

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2019



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 environ, une situation idéale à mi-coteau sur un très bon sol argilo-calcaire et, sa particularité, une présence très importante d'oxydes 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, lascif 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 au plus profond 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 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.

Grande absente du millésime 2018, on retrouve cette année avec délice cette cuvée-phare de La Soufrandière qui offre un profil d'une rare sensualité et nous fait littéralement fondre de plaisir. Les arômes s'enchaînent au-dessus du verre comme une douce mélodie orientale, lascive mais entraînante : noix de macadamia et noix du Brésil, huile d'amande douce et de sésame, beurre manié et praline, fruits blancs pochés puis finement caramélisés, ananas rôti, des évocations d'une tarte tiède à l'abricot ou à la mirabelle, mais aussi le miel ou le pamplemousse confit : quelle volupté ! Au moment où l'on pense s'abandonner à ces délices, une petite musique nettement plus tonique et enjouée vient titiller nos sens : ce sont maintenant la citronnelle, la bergamote, la menthe et l'eucalyptus qui animent ce bouquet décidément très expressif.

Dans le prolongement du nez, la bouche se montre à la fois généreuse et percutante. Moins ronde que l'on aurait pu s'y attendre, elle combine les saveurs de crème de fruits blancs, de prune mûre et juteuse et de pêche jaune avec une dimension poivrée et empyreumatique qui ne manque pas d'exciter nos papilles. Ecorce de mandarine, pamplemousse flambé ou rôti, verveine poivrée, rhubarbe confite : le propos se resserre et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

s'électrise, clairement guidé par l'influence du sol. A table, n'hésitez pas sur les fruits de mer et crustacés à la plancha, entre encornets, crabes et gambas ! Dans quelques années, tentez les huîtres chaudes au Champagne, le risotto aux noix de Saint-Jacques, la sole meunière et même les viandes blanches...

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

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Généreux, sensuel : noix de macadamia et noix du Brésil, huile d'amande douce et de sésame, beurre manié, praline, fruits blancs pochés et caramélisés, ananas rôti, tarte à l'abricot ou à la mirabelle, miel, pamplemousse confit. Menthe, citronnelle

Bouche : Généreuse et percutante, elle combine les saveurs de crème de fruits blancs, de prune mûre et juteuse et de pêche jaune avec une dimension poivrée et même empyreumatique. Finale resserrée et excitante.

Accords mets-vins : Sur les fruits de mer et crustacés à la plancha, entre encornets, crabes et gambas ! Dans quelques années, les huîtres chaudes au Champagne, le risotto aux noix de Saint-Jacques, la sole meunière, les ris de veau et les viandes blanches en sauce crémeuse



Conseils de service

À consommer :
Dès à présent et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 h en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique