

Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Quarts Cuvée Millerandée - 2017



Les Quarts fait partie avec Les Longeays des deux lieux-dits historiques du domaine. Jean-Paul Bret, le père, avait progressivement acquis cette superbe parcelle de 4 hectares quand il transmet le domaine 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.

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 oxyde de fer mais plus caillouteux que les Longeays, donnant au final un style de vin plus minéral. Ici les vieilles vignes ont eu tout le temps de s'imprégner de ce formidable terroir.

Ce sont les plus vieilles vignes des Quarts qui sont réservées à cette cuvée confidentielle. Elles sont âgées de plus de 80 ans et occupent moins d'un demi-hectare. Voilà plusieurs années déjà que les frères Brett ont remarqué que ces vignes, situées dans la partie la plus haute du coteau, subissent ce providentiel « accident » de floraison, qui donne, au final, ces raisins millerandés. Des baies très petites, quasiment sans pépin, dotées d'une concentration hors normes, en sucres, en acides organiques et en arômes. Elles confèrent au vin une rare puissance, une profondeur singulière qui en fait un peu le "Grand Cru" des frères Bret !

Sur ce millésime 2017 précoce mais très équilibré, les petites grappes ont été cueillies parmi les premières, dans les tout derniers jours du mois d'août : inutile d'attendre bien sûr, tant leur richesse naturelle est grande. Pour cette cuvée d'exception, l'élevage, combinant cuves et fûts, est prolongé pendant 18 mois au total. Le temps que la puissance et le relief naturels du vin commencent à se patiner.

La sensualité et la concentration de ce Pouilly-Vinzelles n'ont que peu d'équivalent dans la région. La texture délicieusement crémeuse s'accompagne d'accents pierreux et d'une touche acidulée évoquant le citron vert. Le fruit vous envahit littéralement, sans aucune lourdeur, sur des évocations de coulis de poire et de pêche. Il semble avoir « infusé » dans la roche calcaire, donnant à la très longue finale une belle fraîcheur acidulée et cette accroche crayeuse particulièrement stimulante. Un vin superbe à apprécier sur les 10 prochaines années, pour accompagner une cuisine gourmande : on pense à un turbot rôti sauce béarnaise ou des ris de veau juste crévés.

Attention rareté : Quantité limitée à 2 Magnums par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Quarts Cuvée Millerandée - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Très minéral, "plongée" dans la roche, pierre à fusil. Citron jaune, citron vert et zeste d'orange. Subtiles notes lactiques (crème fleurette, beurre frais). Fruits mûrs (reine-claude et poire). Une touche anisée.

Bouche : Très ample, profonde et crémeuse, mais jamais ronde ni lourde. Prune cuite, notes empyreumatiques. Très longue finale sur le beurre salé, les agrumes confits et de nombreuses épices. Un délice...

Accords mets-vins : Noix de saint-jacques rôties et fondue de poireaux. Ris de veau, morilles et asperges vertes. Chèvre crémeux. Reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 e 2032 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique