

## Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2020



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.

Sur ce millésime 2020 à l'équilibre d'école entre densité fruitée et énergie acidulée, ce Pouilly-Vinzelles offre un profil franchement succulent. S'il se dégage une impression de densité minérale au premier nez, le socle calcaire est rapidement rejoint par des évocations d'herbes fines, coriandre en tête, et des notes gourmandes de coulis de fruits blancs mais aussi d'une tarte aux poires que l'on viendrait d'enfourner. Au fil de l'aération, les notes de fruits se déploient avec beaucoup de naturel : on identifie maintenant la banane et l'ananas, le fruit de la passion et l'orange, l'abricot et la prune jaune. C'est un pur délice !

Passée une entame de bouche au volume considérable de fruits, ce qui frappe le plus ici, c'est la prodigieuse sapidité de ce jus brillant, gorgé d'un fruit à l'énergie acidulée qui plonge chacune de nos papilles dans un état d'excitation maximal. Des saveurs de rhubarbe, de pomme Granny, de clémentine et d'orange viennent titiller nos capteurs. La finale, d'une persistance notoire, finit de nous ouvrir l'appétit.

Privilégiez une gastronomie généreuse, aux goûts affirmés : on pense à un risotto aux noix de pétoncles, un merlan Colbert, des huîtres gratinées ou

encore, dans un registre plus exotiques, une crêpe vietnamienne aux crevettes (Banh Xeo).

A table !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Dense, sensuel : roche calcaire, des évocations d'herbes fines, coriandre en tête, des notes gourmandes de coulis de fruits blancs ou d'une tarte aux poires juste enfournée, ananas, fruit de la passion, orange, abricot et prune jaune

Bouche : Enorme volume de fruits en entame, un milieu de bouche portée par une acidité brillante, ultra-stimulante mais jamais agressive. Des saveurs de rhubarbe, de pomme Granny, de clémentine et d'orange viennent titiller tous nos capteurs. longue finale sapide

Accords mets-vins : Un risotto aux noix de pétoncles, un merlan Colbert, des huîtres gratinées ou encore une crêpe vietnamienne aux crevettes (Banh Xeo).



### 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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique