

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Fuissé En Chatenay Cuvée Zen - 2020



Autre joyau acquis par les frères Bret en 2016, cette petite parcelle de 70 ares leur permet de signer aujourd'hui un grand blanc parcellaire sur la prestigieuse appellation de Pouilly-Fuissé, un vin habité par la douceur florale et une subtile empreinte minérale, un vin d'une pureté scintillante. Ce somptueux et si élégant Pouilly-Fuissé En Chatenay, vinifié sans soufre, brille parmi les grandes réussites du millésime : bravo !

Nous sommes ici entre les communes de Prissé et de Vergisson, au pied de la Roche éponyme. Sur ce terroir un peu plus frais et tardif, les vieilles vignes de chardonnay occupent le flanc Est d'une combe bien ventilée, sur un substrat calcaire mêlé à des argiles rouges du Jurassique, riches en oxydes de fer.

Cultivées comme un véritable jardin, en suivant scrupuleusement les règles biologiques depuis le début des années 2000, les vignes ont largement dépassé le demi-siècle. Elles bénéficient en outre de préparations biodynamiques, qui contribuent à renforcer leur vitalité et leur capacité naturelle à s'imprégner de tous les éléments qui font leur environnement : pour les frères Bret, c'est bien cette osmose parfaite entre la plante et la nature qui l'entoure qui permettra de transmettre au raisin l'identité et le message du terroir.

Tout à leur quête d'une pureté originelle du fruit et de l'expression du sol, Jean-Guillaume et Jean-Philippe choisissent à travers cette cuvée « Zen » de vinifier leur Pouilly-Fuissé sans ajout de soufre, si ce n'est une très faible dose protectrice à la mise en bouteille. Une approche qui permet de percevoir encore mieux l'éclat pur du fruit, son dialogue permanent avec la roche et ses composants minéraux et l'énergie interne de ce magnifique Pouilly-Fuissé.

Au premier nez, nous découvrons un paysage fleuri, lumineux, où les notes douces et capiteuses de lys, de jasmin et de muguet, se mêlent à des onguents fascinants, au miel et au pollen, à l'encens, au camphre et à la bergamote. Les épices douces ondoient autour d'une expression pierreuse subtile : on pense au curcuma, à la noix de muscade, au safran ou encore à la cannelle. De cet univers aux contours adoucis jaillit ensuite l'énergie acidulée des fruits : l'acidité juteuse et expressive est bien un des marqueurs essentiels de ce magnifique millésime 2020. Le fruit explose de jus et de saveurs sur le palais, autour de l'orange sanguine, du kumquat, de la pêche, du fruit de la passion, de la mangue, de l'abricot juste cueilli, de la rhubarbe ou encore de l'ananas. Une note subtile de safran ainsi qu'une touche fumée viennent rappeler l'empreinte du sol qui

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

s'imbrique parfaitement avec le fruit. La sensation d'harmonie est fascinante, rendant la main de l'homme parfaitement invisible.

Par sa classe naturelle, son intensité et sa longueur stupéfiante, ce Pouilly-Fuissé En Chatenay Cuvée Zen méritera, à table, les saveurs les plus subtiles : on pense aux feillantines de langoustines au sésame et sauce curry de Bernard Pacaud ou à une belle barbue à l'oseille, pour laquelle on s'inspirera du travail des Troisgros. Un grand vin, produit en toute petite quantité ! Ne tardez pas...

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Fuissé En Chatenay Cuvée Zen - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Fleuri, lumineux : lys, jasmin et muguet, des onguents fascinants, miel et pollen, encens, camphre et bergamote, curcuma, noix de muscade, safran, cannelle, pêche, ananas, mangue et orange sanguine.

Bouche : Un pur concentré d'énergie et de plaisir, des saveurs juteuses et acidulées de coulis de fruit de la passion et d'ananas, de pêche de vigne, d'abricot, de rhubarbe et d'orange sanguine. Finale épicée, délicatement safranée, ciselée et pénétrante

Accords mets-vins : Une cuisine raffinée : feuillantines de langoustines au sésame et sauce curry de Bernard Pacaud ou une belle barbue à l'oseille, en s'inspirant de la recette des Troisgros.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique