

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2014



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 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 sud-est, une altitude de 250 mètres, une situation idéale en milieu de coteaux sur un très bon sol argilo-calcaire et, sa particularité, une présence très importante d'oxyde de fer. Les sols assez profonds, plus riches que sur Les Quarts, donnent une maturité toujours avancée et un caractère plus généreux et fruité. Les vignes, dont l'âge moyen approche des 40 ans, sont exclusivement replantées en sélection massale et portent en elle 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 en grappe entière. Ensuite tout est vinifié et élevé en barriques pendant 11 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 6 mois en cuve finit d'affiner la trame du vin.

Le résultat impressionne par son équilibre et sa générosité. Doté d'une bouche ample et presque onctueuse, ce Pouilly-Vinzelles n'en est pas moins très raffiné, sur des notes d'acacia, de zeste d'orange, de pêche blanche et de pierre frottée. De beaux amers minéraux et des saveurs exotiques évoquant la goyave et le kumquat relèvent la finale et prolongent le plaisir. Un beau vin de gourmets et de gourmands !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Généreux : pâte d'amande, zeste de mandarine et d'orange, acacia, pêche blanche. Notes empyreumatiques. Légère touche iodée (algue nori).

Bouche : Ample et onctueuse, très cohérente avec le nez. De la pulpe de fruit (reine-claude, quetsche). Belle persistance sur des notes salines et de fruits exotiques (kumquat).

Accords mets-vins : Huîtres chaudes, ormeaux. Poisson rôti. Moules farcis ou marinières. Cassolette de noix de Saint-Jacques. Viande blanche crémée.



Conseils de service

À consommer :
Dès à présent sur son fruit enjôleur.
Jusqu'en 2020/2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique