

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2014



Les Quarts font partie avec Les Longeays des deux lieux-dits historiques du domaine. Jean-Paul Bret, le père, avait progressivement acquis une jolie parcelle de 4 hectares quand il transmet le domaine en 2000. Ce lieu-dit, qui pourrait bien (comme Les Longeays) 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.

C'est d'ailleurs cette parcelle qu'ils décident de labourer à cheval en priorité, depuis 2009. Ils aiment y promener leurs visiteurs après le passage du cheval pour montrer à quel point la terre sent bon et dégage des notes inattendues de réglisse. Cultures biologique et bio-dynamique ne sont pas ici de vains mots : le sol est plein de vie, cela se voit et se sent !

Les Quarts occupent 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 et étiré. Ici les vieilles vignes, âgées entre 50 et 80 ans, ont eu tout le temps de s'imprégner de cet excellent terroir qui convient si bien au chardonnay.

Comme toujours au domaine, les raisins sont vendangés manuellement et pressés en grappe entière. Ensuite, tout est vinifié et élevé en barrique pendant 11 mois, avant un passage de 6 mois supplémentaires en cuve.

Si le vin peut paraître encore un peu discret au premier nez (un carafage lui fera le plus grand bien), il est déjà remarquable de précision et de dynamisme. Le vin est tendu, profond, d'une belle subtilité aromatique, autour des fleurs, du citron confit, des fruits blancs et des épices, et doté d'une longue finale saline. Un vin parfaitement taillé pour attendre deux ou trois années supplémentaires en cave !

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, limpide

Nez : Précis, minéral et dynamique : agrumes, citron vert, gingembre frais, poivre blanc. Aubépine, fleur de cerisier. Poire, pêche blanche. Miel et délicates notes briochées.

Bouche : Une entrée en bouche énergique, tendue. Belle profondeur, longue finale sur de beaux amers.

Accords mets-vins : Plutôt du froid ou du cru aujourd'hui : tartare de poisson, sushis, plateau de fruits de mer. Cuisine thaï (ambiance galanga, citronnelle et lait de coco). Chèvre frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique