

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2020



Les Quarts font partie avec Les Longeays des deux lieux-dits historiques du domaine. Jean-Paul Bret, le père de Jean-Philippe et Jean-Guillaume, avait progressivement acquis cette grande parcelle de près de 4 hectares. Ce lieu-dit, qui pourrait bien (comme Les Longeays) faire l'objet d'un classement en premier cru dans les prochaines années, 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 biodynamique ne sont pas ici de vains mots : le sol est plein de vie, cela se voit et cela 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 souvent un style de vin plus minéral et étiré. Les vieilles vignes, âgées entre 50 et 80 ans, ont eu tout le temps de s'imprégner de l'identité du sol et du sous-sol. Comme toujours au domaine, les raisins sont vendangés manuellement et pressés en grappes entières. Ensuite, tout est vinifié et élevé en barriques pendant 11 mois, avant un passage de 6 mois supplémentaires en cuve.

2020 restera dans les annales pour sa précocité : il faut remonter à 2003 pour retrouver des vendanges qui se déroulent intégralement sur le mois d'août. Si le manque d'eau a légèrement hypothéqué les rendements finaux, les vignerons sont unanimes sur la qualité et l'état sanitaire des raisins. Les fruits sont gorgés de soleil et le cycle complet de maturation a permis de conserver l'équilibre recherché, avec de superbes acidités. Au final, 2020 se révèle aujourd'hui très expressif dans ses aromatiques et juste parfait dans ses équilibres de bouche.

Le vin demande un peu de temps avant de livrer ses secrets. Après carafage et agitation, il révélera, par pallier, sa belle richesse aromatique. Sa palette livre une fabuleuse déclinaison de fruits autour de la pêche, de la poire pochée, du pamplemousse ou encore des zestes de citron ou de l'abricot. Quelques volutes complexes d'amande, de noisette et de pain toasté viennent parachever la symphonie. Le nez reste contenu, presque ramassé, mais d'une très grande précision. Cette discrétion relative recèle, on le devine, bien des charmes, bien des beautés. En reposant son nez au-dessus de ce Pouilly-Vinzelles on perçoit, persistante et charmeuse, la fraîcheur tonique de la mandarine, une note minérale de pierre mouillée mais aussi la sensualité de la pâte de coing et du miel de

bruyères.

En bouche, le vin se montre tendu, profond, d'une précision impeccable. La bouche s'articule autour de notes florales et des fruits blancs. A cet instant, on s'étonne presque de la vitalité du jus et de sa texture, aérienne et enlevée. Comme un mince ruisseau à l'eau cristalline qui serpente au cœur de votre bouche, il en possède le dynamisme et la fraîcheur. Le toucher de bouche est soyeux, souple. On devine aussi quelque chose d'assez printanier, de l'ordre d'une explosion contenue, mâtinée de quelques pincées d'épices douces. La longue finale saline et ses discrets amers donnent beaucoup d'allant et de vigueur. Ce jeune est taillé pour une longue garde : il promet quelques régales pour pas mal d'années encore.

La belle tension et les amers discrets de ce Pouilly-Vinzelles Les Quarts devrait très bien fonctionner avec une cuisine sucrée-salée. On le servira par exemple sur un pad thaï au poulet ou aux crevettes, poivrons, cébettes et citron vert. Dans un registre plus traditionnel sous nos latitudes, optez pour une blanquette de veau, que les plus audacieux d'entre vous pourront lier non pas à la crème fraîche mais au lait de coco ! En fin de repas, un Lavort auvergnat mettra tout le monde d'accord.

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, limpide

Nez : Minéralité subtile et éclat du fruit : pêche, poire pochée, pamplemousse, zestes de citron, abricot, poudre d'amande, noisette grillée et pain toasté, mandarine, caillou mouillé, pâte de coing, miel de Bruyères.

Bouche : Superbe équilibre entre tension et profondeur. Une texture juteuse, dynamique, sur des saveurs d'essence de fleurs et de fruits blancs frais. Une atmosphère cristalline, printanière, pure, quelques épices douces. Finale saline, fins amers réglissés

Accords mets-vins : Tempura de crevettes ou langoustines, pad thaï au poulet ou aux crevettes, poivrons, cébettes et citron vert. Après quelques années de cave, une blanquette de veau. Un Lavort auvergnat en fin de repas.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique