

## Domaine La Soufrandière - Pouilly-Fuissé 1er Cru Au Vignerai - 2021



Au Vignerai est un climat du finage de Solutré-Pouilly exposé sud-est sur de belles pentes, à près de 300 mètres d'altitude. Ici le sol fait la part belle aux calcaires sédimentaires du Crétacé mêlés à des argiles rouges très 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 occupent à peine un demi-hectare. Elles bénéficient 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 terroir, Jean-Guillaume et Jean-Philippe choisissent de vinifier ce Pouilly-Fuissé avec le moins d'ajout de soufre possible, essentiellement à la mise en bouteille. Une approche au résultat particulièrement étincelant sur ce millésime 2021 d'éclat aromatique, d'équilibre renversant entre sensualité et énergie pure.

Le nez, gourmand et profond, s'ouvre sur un véritable jaillissement de fruits enrobés de miel, parmi lesquels on reconnaît la pêche de vigne, l'abricot, l'ananas et la mangue, mais aussi des notes toniques d'orange et de citron jaune. L'éclat poudré et frais des calcaires se mêle à des notes plus épicées, autour des herbes aromatiques séchées, du safran, du gingembre ou du curcuma. On aime aussi la naturalité champêtre qui semble émaner maintenant du verre, sur des notes de champignons frais (on pense à de jeunes pousses de cèpes) et une touche chlorophyllienne de pois gourmands. A l'aération prolongée, la dimension beurrée s'affirme délicatement, sur des évocations de viennoiseries, de pâte à tarte et de crème fouettée, complétées d'amande. C'est un délice !

L'attaque se montre particulièrement complète et réussie : une acidité juteuse et expressive vient immédiatement dynamiser un fruit dense. Citron, pamplemousse et fruit de la passion rejoignent les saveurs de crème de fruits blancs et de fruits à noyau. La rhubarbe n'est pas loin, tout comme les herbes fraîches, légèrement citronnées et anisées, entre verveine et coriandre. La finale nous embarque dans les profondeurs sapides de la roche, sans jamais se départir de l'élan acidulé des agrumes. La réussite est totale : on en redemande !

Ce Pouilly-Fuissé de gourmandise fruitée et d'énergie vibratoire s'accordera tout autant avec une barbue à l'oseille qu'un chapon servi

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

avec une sauce crémeuse aux girolles. A moins que vous n'optiez pour un risotto aux champignons et pointes d'asperges vertes... En fin de repas, vous aurez le choix entre un chèvre un peu crémeux ou une tomme de Brebis des Pyrénées.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine La Soufrandière - Pouilly-Fuissé 1er Cru Au Vignerai - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Frais et gourmand : pêche de vigne, abricot, ananas et mangue, des notes toniques d'orange et de citron jaune. Eclat poudré et frais du calcaire. Herbes aromatiques séchées, safran, gingembre, curcuma. Champignon frais. Pâte à tarte, viennoiserie. Amande

Bouche : L'acidité juteuse et expressive dynamise un fruit dense. Citron, pamplemousse et fruit de la passion, crème de fruits blancs et rhubarbe. Des notes toniques de verveine et de coriandre. Finale sapide ancrée dans la roche

Accords mets-vins : Une barbue à l'oseille, un chapon servi avec une sauce crémeuse aux girolles. A moins que vous n'optiez pour un risotto aux champignons et pointes d'asperges vertes... En fin de repas, un chèvre un peu crémeux ou une tomme de Brebis des Pyrénées



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique