

Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vizelles Clos de Grand-Père - 2022



Cette cuvée de l'appellation Mâcon-Vizelles provient d'une parcelle située plutôt sur la partie basse du coteau de Pouilly-Vizelles, qui appartenait au grand-père maternel des frères Bret. Les vignes âgées, en moyenne, d'une bonne cinquantaine d'années forment ce clos très ancien, à environ 200 mètres d'altitude, exposé à l'est et situé sur une veine rocheuse de calcaire dur.

Ce terroir donne au vin toute sa subtilité, son caractère minéral et sa remarquable fraîcheur. Les vignes et la récolte font l'objet des mêmes attentions que pour les autres cuvées des lieux-dits historiques (Les Quarts et Les Longeays), ancrées dans les principes de la bio-dynamie : labour, enherbement naturel, applications de préparations et autres tisanes dynamisantes, mais aussi des vendanges manuelles très sélectives et un pressurage lent et délicat, en grappes entières.

Soucieux de préserver au plus près la fraîcheur qui s'exprime sur ce terroir, les frères Bret font le choix de pratiquer un élevage majoritairement en cuve inox : seuls 10% de la cuvée étant vinifiés et élevés en fûts, toujours pendant 11 mois.

Après un millésime 2021 atypique, avec ses maturités tardives et ses rendements en berne, le millésime 2022 renoue avec un profil solaire, plutôt précoce et généreux dans ses aromatiques et ses structures de bouche.

Ce Mâcon-Vizelles offre un nez plutôt large et expressif autour de notes de fleur d'acacia, de chèvrefeuille, de fruits à chair blanche, poire et pêche en tête, complétées de gourmandes évocations de madeleine, de biscuit et de berlingot au miel. Au fil de l'aération, l'expression du sol s'affirme, d'abord sur une note de craie puis sur des évocations fumées de silex frotté.

En bouche, l'attaque est ample et gourmande. Le jus, texturé, enveloppant, déploie ses saveurs hautement séductrices de crème de fruits blancs, de poire pochée aux épices douces, de pêche finement caramélisée, complétées d'un peu de pamplemousse rose. La matière, assez ronde, est d'une parfaite onctuosité. La dégustation révèle un vin d'une grande harmonie, interprétant sa partition mezzo voce, jusqu'à cette belle finale aux subtils accents de caramel au beurre salé. C'est succulent, dès aujourd'hui.

On recommandera ce Clos de Grand-Père sur une truite fumée de Banca, une truite meunière, un Sainte-Maure ou un Pouligny Saint-Pierre frais. Autre option, une blanquette de volaille aux champignons.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-Père - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : large et expressif : fleur d'acacia, de chèvrefeuille, fruits à chair blanche, poire et pêche en tête, madeleine, biscuit et berlingot au miel, craie, silex frotté.

Bouche : attaque ample et gourmande, jus texturé et enveloppant, crème de fruits blancs, poire pochée aux épices douces, pêche finement caramélisée, pamplemousse rose, matière assez ronde, onctueuse. Belle finale aux subtils accents de caramel au beurre salé.

Accords mets-vins : sur une truite fumée de Banca, une truite meunière, un Sainte-Maure ou un Pouligny Saint-Pierre frais. Autre option, une blanquette de volaille aux champignons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille
(1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vinzelles

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique