

Domaine La Soufrandière - Saint-Véran La Bonnode - 2022



Ce Saint-Véran parcellaire, arrivé en 2016 dans le giron des frères Bret, se montre toujours aussi dense et vibrant, rappelant quelques crus à l'essence calcaire du côté de Chassagne-Montrachet en particulier. Sur ce rare et très équilibré millésime 2021, il confirme plus que jamais son statut déjà incontournable dans la collection de blancs de La Soufrandière.

En quête de nouveaux territoires à explorer, ces fins connaisseurs de la qualité exceptionnelle des terroirs situés autour de la roche de Vergisson n'hésitent pas longtemps lorsqu'ils sont informés de la mise en vente de très belles vignes appartenant à une vieille famille locale, d'autant qu'elles sont déjà cultivées en Bio depuis une quinzaine d'années. Après en avoir discuté avec deux autres grands noms du vignoble Mâconnais, Dominique Lafon et Frantz Chagnoleau, également intéressés par certaines parcelles, Jean-Philippe et Jean-Guillaume ont finalement récupéré près de 5 hectares, sur les appellations Saint-Véran et Pouilly-Fuissé.

Sur le climat de La Bonnode, c'est une superbe parcelle d'un peu moins de 2 hectares d'un seul tenant qu'ils exploitent désormais. Au pied de la célèbre roche, la vigne, âgée d'une quarantaine d'années désormais, occupe une parfaite position de mi-coteau sur un sol pentu. S'ouvrant vers le Val de Saône, elle bénéficie d'une excellente orientation à l'Est et d'un substrat argilo-calcaire assez mince : des conditions idéales pour une expression fine et racée du chardonnay. Bordée par de vieux buissons, elle constitue en elle-même un véritable écosystème qui se prête parfaitement aux pratiques biodynamiques chères à notre fratrie vigneronne.

Les Bret ont tout de suite compris qu'ils tenaient là un « grand terroir à blanc ». Ce millésime 2022, au charme lascif, séduit par son équilibre entre rondeur mûre des fruits jaunes et des fruits exotiques, assise minérale aux accents épicés et énergie des agrumes confits. Une composition harmonieuse et d'une belle subtilité.

Le nez s'ouvre dans un registre doux et voluptueux, autour de la pomme jaune, de la gelée de coing et de la poire pochée, complétées de notes anisées enveloppantes. On évolue ensuite vers la noisette grillée et quelques nuances florales, entre chèvrefeuille et violette. Progressivement, les agrumes s'affirment, plutôt confits avec leurs zestes, autour de l'orange et du citron de Menton. De stimulantes épices apportent à ce généreux Saint-Véran un supplément d'énergie. On reconnaît le poivre blanc, la baie de genièvre et le gingembre.

En bouche, le vin affiche une belle maturité du fruit et une vraie densité

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de texture, presque huileuse : on se régale maintenant de saveurs de fruits blancs et jaunes légèrement acidulés mais aussi de litchi et d'ananas. L'expression du sol s'affirme de plus en plus, entourant ce noyau fruité d'une dimension empyreumatique et saline. Les fruits sont désormais flambés, et les épices animent une finale sereine, ample et posée.

A table, on pense à des gambas flambées, à des encornets grillés sur la plancha, à un tronçon de lotte rôti, mais aussi à un saucisson à la Lyonnaise. Succulent.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Saint-Véran La Bonnode - 2022



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : doux puis tonique : pomme jaune, gelée de coing, poire pochée, notes anisées, noisette grillée, chèvrefeuille, violette, orange, citron de Menton, poivre blanc, baie de genièvre, gingembre.

Bouche : maturité du fruit, texture dense : on se régale de saveurs de fruits blancs et jaunes légèrement acidulés. Une expression minérale saline et empyreumatique, les fruits sont flambés. Les épices animent une finale sereine, ample et posée.

Accords mets-vins : des gambas flambées, à des encornets grillés sur la plancha, à un tronçon de lotte rôti, mais aussi à un saucisson à la Lyonnaise.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique