

Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Fuissé En Chatenay Cuvée Zen - 2022



Autre joyau acquis par les frères Bret en 2016, cette petite parcelle de 70 ares leur permet de signer aujourd'hui un grand blanc parcellaire sur la prestigieuse appellation de Pouilly-Fuissé, un vin habité par la douceur florale et une subtile empreinte minérale, un vin d'une pureté scintillante. Ce somptueux et si élégant Pouilly-Fuissé En Chatenay, vinifié sans soufre, brille parmi les grandes réussites du millésime : bravo !

Nous sommes entre les communes de Prissé et de Vergisson, au pied de la Roche éponyme. Sur ce terroir un peu plus frais et tardif, les vieilles vignes de chardonnay occupent le flanc Est d'une combe bien ventilée, sur un substrat calcaire mêlé à des argiles rouges du Jurassique, 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 bénéficient en outre 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 sol, Jean-Guillaume et Jean-Philippe choisissent à travers cette cuvée « Zen » de vinifier leur Pouilly-Fuissé sans ajout de soufre, si ce n'est une très faible dose protectrice à la mise en bouteille. Une approche qui permet de percevoir encore mieux l'éclat pur du fruit, son dialogue permanent avec le sol et ses composants minéraux et l'énergie interne du jus.

Dès l'ouverture, on perçoit la trame omniprésente du sol. Il flotte au-dessus du verre des notes de silex et de craie blanche. Puis viennent les fleurs blanches, entre chèvrefeuille et fleurs du verger, rapidement rejointes par les éclats d'amandes et de noisettes, puis la poire et la pêche. Les narines frétilent à l'arrivée d'expressions plus toniques de bergamote, de citron vert et de zeste d'orange. Quelques épices douces s'enroulent autour de nuances mellifères subtiles.

En bouche, l'attaque est saillante et électrique. Elle repose sur d'intenses notes acidulées d'orange et de zestes de citron yuzu. Le kumquat et l'ananas stimulent le palais, jusqu'à l'arrivée d'expressions toastées et d'une touche de safran. La longue finale, éblouissante de pureté et d'intensité minérale, révèle une dimension iodée et poivrée. On adore ce jus éclatant, à l'impeccable droiture.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Après 3 ans de cave, ce Pouilly-Fuissé Chatenay Cuvée Zen, pur et rayonnant, s'accordera à merveille avec une truite aux amandes, des feuillantines de langoustines au sésame et sauce au curry ou encore une fideua catalane.

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Fuissé En Chatenay Cuvée Zen - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : lumineux et minéral : silex, craie blanche, chèvrefeuille, fleurs du verger, éclats d'amandes et de noisettes, poire, pêche, bergamote, citron vert, zeste d'orange, épices douces, nuances mellifères subtiles.

Bouche : attaque saillante et électrique, intenses notes acidulées d'orange et de zestes de citron yuzu, kumquat, ananas, expressions toastées, safran. La longue finale, éblouissante de pureté et d'intensité minérale, révèle des notes iodées et poivrées.

Accords mets-vins : avec une truite aux amandes, des feuillantine de langoustines au sésame et sauce au curry ou encore une fideua catalane.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique