

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Fuissé 1er Cru Au Vignerai - 2022



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 voluptueux et expressif, sur ce millésime 2022 à l'irrésistible charme lascif.

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 de marmelade à l'orange et de litchi. L'éclat poudré des calcaires se mêle à des notes d'herbes séchées et d'épices douces, autour du safran, de la noix de muscade ou du curcuma. On aime aussi l'ambiance presque champêtre qui s'élève maintenant du verre, sur des notes de champignons frais (on pense à de jeunes pousses de cèpes), de pollen et de fleurs aux subtils accents anisés. 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 délicieux.

Dès l'entame, la bouche se montre dense et texturée, presque huileuse dans ses contours. Dynamisantes, les saveurs de citron, de pamplemousse et de fruit de la passion rejoignent la crème de fruits blancs et de fruits à noyau. La finale nous embarque à la fois dans la chair gourmande d'une pêche bien mûre et les profondeurs sapides de la roche. On en redemande !

Ce Pouilly-Fuissé s'accordera tout autant avec une barbue à l'oseille qu'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, vous aurez le choix entre un chèvre un peu crémeux ou une tomme de Brebis des Pyrénées.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Fuissé 1er Cru Au Vignerai - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : gourmand, profond : miel, pêche de vigne, abricot, ananas, mangue, marmelade à l'orange, litchi, calcaires poudrés, safran, noix de muscade, curcuma, champignons frais, pollen, fleurs aux accents anisés, pâte à tarte, crème fouettée, amande.

Bouche : dense et texturée, presque huileuse, saveurs dynamisantes de citron, pamplemousse et fruit de la passion, crème de fruits blancs et de fruits à noyau. Finale entre la chair gourmande des fruits à noyau et les profondeurs sapides de la roche.

Accords mets-vins : une barbue à l'oseille qu'un chapon servi avec une sauce crémeuse aux girolles, 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 2025 et 2036

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique