

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2013 - blanc



Le climat Les Longeays fait partie avec Les Quarts des deux lieux-dits historiques du domaine. Signe de la qualité exceptionnelle de ce terroir, Les Longeays, fait l'objet, avec les Quarts, d'une demande de classement en Premier Cru, instruite depuis 2010 et qui pourrait bien aboutir très prochainement...

Les Longeays présente en effet toutes les qualités requises en Bourgogne pour un tel classement : une belle exposition sud-est, une altitude de 250 mètres, une situation idéale en milieu de coteaux sur un très bon sol argilo-calcaire et, sa particularité, une présence très importante en oxyde de fer.

Les sols assez profonds, plus riches que pour Les Quarts donnent une maturité toujours avancée et un caractère plus fruité que minéral. L'âge des vignes est en moyenne de 27 ans. Comme toujours au domaine, les raisins sont vendangés manuellement et sont pressés en grappe entière. L'ensemble est ensuite vinifié et élevé en barrique pendant 11 mois.

Les fermentations en fût de 228 litres demandent un travail bien plus important qu'en grand contenant, mais les frères Bret y voient la manière indispensable de préserver au mieux les caractères intrinsèques du vin. De même que la culture des raisins en bio-dynamie leur semblait le chemin naturel pour obtenir la plus haute qualité. C'est enfin le même souci qualitatif qui préside aux replantations, à partir d'une sélection massale de vieilles vignes du domaine.

Cette cuvée Les Longeays est toute en équilibre et en générosité. Doté d'une bouche ample et onctueuse, ce Pouilly-Vinzelles n'en est pas moins très raffiné, sur des notes florales, de beaux amers et des saveurs exotiques en finale. Un beau vin de gourmands et de gourmets !

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2013 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Généreux : pâte d'amande, zeste de mandarine, jonquille. Notes empyreumatiques. Légère touche iodée (algue nori).

Bouche : Ample et onctueuse, très cohérente avec le nez. Du fruit (reine-claude, quetsche). Belle persistance sur des notes salines et de fruits exotiques (kumquat).

Accords mets-vins : Huîtres chaudes, ormeaux. Poisson rôti. Moules farcis ou marinières. Cassolette de noix de saint-jacques.



Conseils de service

À consommer :

Dès à présent sur son fruit enjôleur.
Jusqu'en 2020.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique