

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles - 2014 - blanc



A travers cette cuvée « générique », les frères Bret ont voulu montrer à quel point la toute petite appellation de Pouilly-Vinzelles (pas plus de 50 hectares au total, aux limites méridionales de la Bourgogne) possédait une identité bien marquée, différente de sa grande voisine de Pouilly-Fuissé.

Soucieux de faire de cette cuvée « village » un vin emblématique de la qualité des vins de l'appellation, ils ont donc fait le choix d'isoler et de vinifier séparément les vignes les plus jeunes du Domaine, principalement issues du climat Les Quarts, pour élaborer ce vin. Attention, pour les frères Bret, le terme « jeunes vignes » signifie que celles-ci ont entre... 23 et 48 ans !

Elles ont donc eu bien le temps de s'imprégner de ce magnifique terroir argilo-calcaire, de milieu de coteau, riche en oxyde de fer. Elles bénéficient aussi des mêmes soins apportées à toutes les parcelles du domaine : labour, entretien manuel, culture biologique et bio-dynamique, vendange manuelle, pressurage en grappes entières, élevage précis en cuve (70%) et fûts (30%) pendant 11 mois...

Bref, rien n'est laissé au hasard et le résultat est à la hauteur. Ce Pouilly-Vinzelles est porté par un fruité intense, aux accents de pomme et de prune. La minéralité s'exprime dans la fraîcheur des agrumes et de délicates notes fumées. Tension, équilibre, persistance : tout est là pour faire de ce « village » un modèle pour toute l'appellation !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, légers reflets verts

Nez : Dominé par les fruits blancs et jaunes (pomme, prune), les agrumes (citron vert, pamplemousse) et de délicates notes fumées et florales (aubépine).

Bouche : Droite et tendue en attaque, elle se révèle très gourmande, sur le fruit, en milieu de bouche. Finale rehaussée par une belle salinité.

Accords mets-vins : Salade avocat-crevette-pamplemousse. Truite fumée. Sole ou carrelet juste rôti. Dans quelques années, une bouchée à la reine.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020-2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération recommandée (1/2 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique