Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-Père - 2017 - blanc



Cette cuvée de l'appellation Mâcon-Vinzelles provient d'une parcelle située en bas du coteau de Pouilly-Vinzelles, au cœur du village de Vinzelles, qui appartenait au grand-père maternel des frères Bret. Les vignes âgées de plus de 60 ans en moyenne forment un clos très ancien, à environ 200 mètres d'altitude, exposé à l'est et situé sur une terrasse rocheuse de calcaire dur, dont on dit qu'elle formait jadis une voie romaine. Ce terroir donne au vin toute sa subtilité, son caractère minéral et sa fraîcheur fort agréables à la dégustation.

Les vignes et la récolte font l'objet des mêmes attentions que pour les autres cuvées des lieux-dits historiques (comme Les Quarts et Les Longeays) : labour et griffage régulier des sols, enherbement naturel, ébourgeonnage sélectif permettant de limiter les rendements, vendange manuelle, pressurage lent et délicat en grappes entières...

En 2017, Jean-Philippe et Jean-Guillaume ont fait le choix de démarrer les vendanges les tout derniers jours du mois d'août, les maturités s'étant avérées, cette année encore, assez précoces. Afin de préserver au plus près la fraîcheur qui s'exprime sur ce terroir mais aussi la pureté du fruit, les frères Bret pratiquent, pour ce vin, un élevage majoritairement en cuve inox, seuls 20% de la cuvée étant vinifiés et élevés en fûts, sans bois neuf, pendant 11 mois au total.

Ce Clos de Grand-Père se révèle aujourd'hui particulièrement expressif et tout simplement brillant. Au nez comme en bouche, on adore l'éclat et la fraîcheur de son fruit, évoquant la poire, la pomme Reinette et le melon, sans oublier la pulpe d'agrumes. Une jolie touche florale (acacia) combinée à un élégant voile iodé (coquillages) ajoute au raffinement de ce Mâcon-Vinzelles. Particulièrement savoureux, fluide mais doté d'une belle profondeur en milieu de bouche, il nous régale dans un équilibre d'ensemble irréprochable : douceur du fruit, pureté de l'eau, fins amers citronnés, salinité vibrante se répondent à merveille. La persistance est remarquable à ce niveau.

Superbe réussite pour ce vin que l'on dégustera avec beaucoup de plaisir lors d'un apéritif dînatoire, autour d'une truite fumée, de bouchées au chèvre, d'une tranche de mortadelle, ou pour accompagner un poisson poché ou un feuilleté aux noix de pétoncles !

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-Père - 2017 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Expressif et équilibré. Acacia. Poire, pomme Reinette, melon. Pulpe d'agrumes. Coquillages. Délicates notes pierreuses.

Bouche : Très savoureuse et équilibrée. Douceur du fruit, pureté de l'eau, fins amers citronnés, salinité vibrante se répondent à merveille. Persistance remarquable.

Accords mets-vins : Charcuterie blanche. Poisson fumé. Cabillaud en papillotte. Feuilleté de Saint-Jacques ou de noix de pétoncles. Chèvre frais.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1/2 h)

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique