

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2017 - blanc



Les Quarts font partie avec Les Longeays des deux lieux-dits historiques du domaine. Jean-Paul Bret, le père de Jean-Philippe et Jean-Guillaume, avait progressivement acquis ici des vignes pour former au final cette magnifique parcelle de 4 hectares qu'il transmet à ses enfants en 2000. Ce lieu-dit, qui pourrait bien (comme Les Longeays) faire l'objet d'un classement en premier cru très prochainement, est considéré par les frères Bret comme l'un des meilleurs terroirs de la Bourgogne Sud.

Cette parcelle emblématique, au centre de laquelle un Clocheton aux tuiles vernissées semble jouer le rôle de gardien, fut la première à être labourée à cheval, dès 2009. Ils aiment y promener leurs visiteurs après le passage du cheval pour montrer à quel point la terre sent bon et dégage des notes inattendues de réglisse. Cultures biologiques et bio-dynamiques ne sont pas ici de vains mots : le sol est plein de vie, cela se voit, cela se sent !

Les Quarts occupent effectivement une position idéale : une exposition sud-est optimale, à 250 mètres d'altitude, sur des sols argilo-calcaires riches en cristaux siliceux et en oxydes de fer, et plus caillouteux que les Longeays, donnant au final un style de vin très minéral, droit et étiré. Ici, les très vieilles vignes, dont certaines ont plus de 80 ans, ont eu tout le temps de s'imprégner de cet excellent terroir qui convient si bien au chardonnay.

Comme toujours au domaine, les raisins sont vendangés manuellement et pressés lentement en grappes entières. Ensuite, la récolte est vinifiée et élevée en barriques anciennes, pendant 12 mois, avant un passage de quelques mois supplémentaires en cuve.

D'emblée, le vin affiche une densité, une intensité minérale et une maturité du fruit absolument remarquables. Passées de premières notes joliment grillées, évoquant sésame et noisette torréfiés, des arômes purs de poire, de pêche blanche et de mirabelle jaillissent du verre. Chèvrefeuille, verveine, zeste de citron, beurre frais, amande douce complètent une gamme aromatique franche et harmonieuse.

La précision en bouche est admirable : il y a là de la rondeur texturée en entame, mais aussi une superbe acidité tonique et une accroche minérale, saline, qui ne cesse de stimuler les papilles. Un vin expressif et vivant, dans lequel les dimensions se révèlent par strates successives pour finir sur une saveur rémanente de citron salé et une délicate touche de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

réglisse. Quelle longueur ! Quelle droiture sur la finale ! La capacité de garde est évidente : 10 ans, sans problème !

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, limpide

Nez : Précis et intense : sésame et noisette torréfiés, pierre à fusil. Poire, pêche blanche et mirabelle.

Chèvrefeuille, verveine, zeste de citron, beurre frais, amande douce

Bouche : Très structurée : rondeur texturée en entame, une superbe acidité tonique et une accroche minérale, saline, qui ne cesse de stimuler les papilles. Finale fraîche sur le citron salé et la réglisse.

Accords mets-vins : Plutôt du froid ou du cru aujourd'hui : tartare de poisson, sushis, plateau de fruits de mer. Demain : bar en croûte de sel et beurre blanc. Ravioles de langoustines. Lotte au lait de coco et citronnelle.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique