

Domaine La Soufrandière - Saint-Véran La Bonnode - 2017 - blanc



Gros coup de cœur pour ce nouveau parcellaire, qui permet aux frères Bret d'interpréter, avec une maîtrise confondante et un sens magistral de l'équilibre, un grand terroir de Saint-Véran !

En quête de nouveaux territoires à explorer, ces fins connaisseurs de la qualité exceptionnelle des terroirs situés autour de la roche de Vergisson n'hésitent pas longtemps lorsqu'ils sont informés de la mise en vente de très belles vignes appartenant à une vieille famille locale, d'autant qu'elles sont déjà cultivées en Bio depuis une quinzaine d'années. Après en avoir discuté avec deux autres grands noms du vignoble Mâconnais, Dominique Lafon et Frantz Chagnoleau, également intéressés par certaines parcelles, Jean-Philippe et Jean-Guillaume ont finalement récupéré près de 5 hectares, sur les appellations Saint-Véran et Pouilly-Fuissé.

Sur le climat de La Bonnode, c'est une superbe parcelle de 2 hectares d'un seul tenant qu'ils exploitent désormais. Au pied de la célèbre roche, la vigne, âgée de 35 ans en moyenne, occupe une parfaite position de mi-coteau. S'ouvrant vers le Val de Saône, elle bénéficie d'une orientation plein Est, sur un sol argilo-calcaire assez mince : des conditions idéales pour une expression fine et racée du chardonnay. Bordée par de vieux buissons, elle constitue en elle-même un véritable écosystème qui se prête parfaitement aux pratiques bio-dynamiques chères à notre fratrie vigneronne.

Les frères Bret ont tout de suite compris qu'ils tenaient là un « grand terroir à blanc ». Ce deuxième millésime, vendangé assez tôt (entre le 30 août et le 2 septembre), va encore au-delà de leurs espérances et s'inscrit déjà parmi les valeurs de référence de l'appellation ! Empreinte crayeuse et délicatement épicée du sol, fraîcheur des agrumes, entre zeste d'orange et mandarine, pureté du fruit sur des notes franches de poire et de pêche, élégance de la touche florale évoquant tilleul, jasmin et fleur d'oranger : la précision et la complexité du bouquet nous ont littéralement bluffés !

Quant au plaisir que ce Saint-Véran procure en bouche, il est immense. Le vin se délie avec naturel, combinant richesse en extraits secs, fraîcheur d'un fruité acidulé et une trame saline dynamique et persistante. Que demander de plus... si ce n'est d'être resservi ! Bravo.

Domaine La Soufrandière - Saint-Véran La Bonnode - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Précis et complexe : craie humide, une touche de muscade, une autre de vanille, zeste d'orange, mandarine, poire pochée, pêche blanche, tilleul, fleur d'oranger.

Bouche : Jouvissive : le vin se délie avec naturel, combinant richesse en extraits secs, fraîcheur d'un fruité acidulé et une trame saline dynamique et persistante.

Accords mets-vins : Crabe farci, sole aux cèpes, risotto aux fruits de mer. Dans quelques années, on pourra se laisser tenter par des plats plus épicés, comme un tajine de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique