

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles - 2019 - blanc



A travers cette cuvée, 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. Ici, l'empreinte des sols calcaires donne au vin sa finesse verticale tandis que le millésime apporte un équilibre superbe, sur la chair savoureuse du fruit et une parfaite tension.

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 raisins d'une magnifique parcelle de 2 hectares d'un seul tenant, située sur la partie basse du très qualitatif climat des Quarts. Elle est parfaitement orientée à l'Est et au Sud-Est, à 200 mètres d'altitude environ. Ici, les vignes affichent un âge moyen de 45 ans et s'immiscent en profondeur dans un substrat calcaire du bajocien, riche en oxydes de fer.

Ce terroir, cultivé en bio-dynamie depuis 2006, est plutôt précoce. En 2019, il fut encore une fois vendangé parmi les premiers, autour du 10 septembre. Les raisins, mûrs et très concentrés cette année, furent ensuite délicatement pressés, en grappes entières, avant d'être vinifiés sur levures indigènes pour une majeure partie en cuves Inox et 20% environ en fûts. L'élevage s'est poursuivi pendant un an.

Rien n'est laissé au hasard et le résultat est à la hauteur. Dès le premier nez, on sent que ce Pouilly-Vinzelles est profondément imprégné par le sol calcaire, qui donne cette impression de finesse, de fraîcheur et de verticalité immédiatement perceptible. Les notes de gazon juste coupé, de coriandre, de cerfeuil, d'eucalyptus et de petites fleurs blanches s'entremêlent à une touche iodée évoquant les coquillages, mais aussi des nuances plus fumées de pierre-ponce et une note de beurre frais. Peu à peu, le fruit, tout aussi frais et tonique, s'installe au premier plan, entre pêche blanche, pommes Golden ou Granny, poire Comice, un soupçon d'abricot et une nuance stimulante de mandarine.

La bouche offre la concentration et la gourmandise du millésime, pleine de la chair savoureuse du fruit. Les fruits blancs expressifs se déploient sereinement, accompagnés de notes crémeuses d'abricot et d'ananas, mais aussi d'agrumes confits et finement poivrés. Les épices jouent une partition subtile qui ajoute à la complexité du vin : on pense désormais à la baie de genièvre ou au clou de girofle...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La longue finale fait du bien : elle finit d'inscrire ce Pouilly-Vinzelles dans un registre franchement jouissif, toujours en mouvement, toujours tonique et fringant. Jeune, il sera parfait pour accompagner un buffet froid, autour d'un saumon fumé, d'une terrine de poissons et sa mayonnaise, d'une macédoine de légumes frais ou d'une salade de céleri rémoulade. Avec quelques années de garde, on ira sur une darne de saumon rôtie et sa sauce Béarnaise ou un parmentier de cabillaud... Succulent...

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Frais et minéral : gazon juste coupé, coriandre, cerfeuil, eucalyptus et petites fleurs blanches, une touche iodée de coquillages, des nuances fumées de pierre-ponce, beurre frais, pêche blanche, pommes Golden ou Granny, poire Comice, abricot, mandarine

Bouche : Concentrée, gourmande sur la chair savoureuse des fruits blancs, de la crème d'abricot et d'ananas, des agrumes confits et poivrés. Finale juteuse et épicée, fringante.

Accords mets-vins : Un buffet froid, autour d'un saumon fumé, d'une terrine de poissons accompagnée d'une mayonnaise, d'une macédoine de légumes frais ou d'une salade de céleri rémoulade. Plus tard, une darne de saumon sauce béarnaise, un parmentier de cabillaud



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 h en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique