

Domaine La Soufrandière - Saint-Véran La Bonnode - 2019 - blanc



Après 3 millésimes seulement, ce Saint-Véran parcellaire, qui se donne cette année des airs de Chassagne-Montrachet, confirme son statut déjà incontournable dans la collection de vins intenses et inspirés proposée par les frères Bret.

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 sur un sol pentu. S'ouvrant vers le Val de Saône, elle bénéficie d'une orientation plein Est et d'un substrat 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 Bret ont tout de suite compris qu'ils tenaient là un « grand terroir à blanc ». Ce troisième millésime séduit par son équilibre d'école entre la fraîcheur tonique et chlorophyllienne de son nez, et l'imprégnation puissante dans le sol, que l'on ressent dans une bouche généreuse, épicée et empyreumatique. Le voyage olfactif démarre sur un registre frais et aérien, qui dynamise les sens, autour de la menthe et de l'eucalyptus, de la sauge et de la rhubarbe, des zestes de pamplemousse et de clémentine, de la feuille de céleri ou encore du poivre blanc, du concombre et de la pomme Granny juste cueillie. Une fraîcheur accompagnée d'une touche gourmande évoquant le cake aux fruits, la marmelade et le pain d'épices. A ce stade, le sol nous envoie quelques messages, eux aussi toniques et épicés, sur une nuance iodée et des notes de bâton de réglisse, de baie de genièvre ou de radis noir.

En bouche, le vin affiche une belle maturité du fruit et une vraie

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

générosité de texture : on se régale maintenant de saveurs de pomme compotée, de mangue bien mûre, d'abricot, de tarte à la mirabelle et de prune Reine-Claude. L'expression du sol s'affirme de plus en plus, entourant ce noyau fruité d'une dimension résolument poivrée. Les fruits sont désormais flambés, et les épices ne cessent de se déployer : on se dirige désormais vers le piment d'Espelette et le poivre vert. La finale, à la fois serrée, puissante et franchement empyreumatique, regarde clairement du côté de Chassagne-Montrachet ! A table, on pense à des gambas flambées, à des encornets grillés sur la plancha, à un tronçon de lotte rôti, mais aussi à un saucisson à la Lyonnaise. Succulent.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Saint-Véran La Bonnode - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Frais, épicé : menthe et eucalyptus, sauge et rhubarbe, zestes de pamplemousse et de clémentine, feuille de céleri, poivre blanc, concombre et pomme Granny. Cake aux fruits, marmelade et pain d'épices. Iode. Bâton de réglisse, baie de genièvre.

Bouche : Maturité du fruit et générosité de texture : on se régale de saveurs de pomme compotée, de mangue mûre, d'abricot, de tarte à la mirabelle et de Reine-Claude. Une expression minérale poivrée et empyreumatique (piment d'Espelette), les fruits sont flambés.

Accords mets-vins : Des gambas flambées, des encornets grillés sur la plancha, un tronçon de lotte rôti, mais aussi un saucisson à la Lyonnaise.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique