

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2019 - 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 transmise à ses enfants en 2000. Ce climat, qui devrait faire l'objet, prochainement, d'un classement en premier cru, est considéré par les frères Bret comme l'un des meilleurs terroirs du Sud Bourguignon.

Cette parcelle emblématique, au centre de laquelle un Clocheton aux tuiles vernissées semble jouer le rôle de gardien, fut la première à être labourée au 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 de vains mots : le sol est plein de vie, cela se voit, cela se sent !

Le climat des Quarts occupe 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 subtil et étagé, minéral, droit et étiré. Ici, les 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, le moût est vinifié et élevé en barriques anciennes, pendant 12 mois, avant un passage de quelques mois supplémentaires en cuve pour que le vin finisse de s'homogénéiser.

D'emblée, ce superbe Pouilly-Vinzelles affiche une élégance et une complexité d'une grande subtilité ! Le nez associe dans un équilibre parfait la sensualité gourmande de la brioche toastée, des fruits secs (amande et noisette en tête), du pain au lait, de la marmelade à l'orange, d'une confiture de mirabelle ou d'abricot, avec une fraîcheur herbacée et aquatique particulièrement bienvenue. On se balade au milieu de parterres de fleurs et d'herbes fines, entre marguerite, primevères, cerfeuil, coriandre et aneth. On distingue des notes de miel fin et de pollen. On se dirige ensuite vers des fougères et autres bruyères qui nous plongent dans une atmosphère paisible et ombragée.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est franchement gourmande, avec ses saveurs intenses de pêche, d'abricot, de mangue, de coulis de fruits blancs, d'orange et de pamplemousse. Le vin offre une matière fluide et soyeuse, qui coule avec beaucoup de naturel sur le palais. Une touche de crème Anglaise légèrement vanillée précède une finale aux accents salins délicats. Le sol nous envoie sur la finale un message subtilement pimenté et poivré, qui anime les papilles sans jamais les agresser.

Par la qualité de ses équilibres et sa sophistication finalement très nuancée, ce Pouilly-Vinzelles Les Quarts nous régale de bout en bout !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, limpide

Nez : Sophistiqué et subtil : brioche toastée, amande et noisette, pain au lait, marmelade à l'orange, confiture de mirabelle ou d'abricot. Fraîcheur herbacée de la fougère et de la bruyère, marguerite, primevères, cerfeuil, coriandre et aneth, pollen.

Bouche : Franchement gourmande, avec ses saveurs intenses de pêche, d'abricot, de mangue, de coulis de fruits blancs, d'orange et de pamplemousse. Une matière fluide et soyeuse. Une touche gourmande de crème Anglaise avant une finale saline et poivrée

Accords mets-vins : Aujourd'hui, tartare de bar, tempura de crevettes ou langoustines, 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 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique