

Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-Père - 2020 - blanc



Cette cuvée de l'appellation Mâcon-Vinzelles provient d'une parcelle située plutôt sur la partie basse du coteau de Pouilly-Vinzelles, qui appartenait au grand-père maternel des frères Bret. Les vignes âgées, en moyenne, d'une bonne cinquantaine d'années forment ce clos très ancien, à environ 200 mètres d'altitude, exposé à l'est et situé sur une veine rocheuse de calcaire dur.

Ce terroir donne au vin toute sa subtilité, son caractère minéral et sa remarquable fraîcheur. Les vignes et la récolte font l'objet des mêmes attentions que pour les autres cuvées des lieux-dits historiques (Les Quarts et Les Longeays), ancrées dans les principes de la bio-dynamie : labour, enherbement naturel, applications de préparations et autres tisanes dynamisantes, mais aussi des vendanges manuelles très sélectives et un pressurage lent et délicat, en grappes entières.

Soucieux de préserver au plus près la fraîcheur qui s'exprime sur ce terroir, les frères Bret font le choix de pratiquer un élevage majoritairement en cuve inox : seuls 10% de la cuvée étant vinifiés et élevés en fûts, toujours pendant 11 mois.

2020 restera dans les annales pour sa précocité : il faut remonter à 2003 pour retrouver des vendanges qui se déroulent intégralement sur le mois d'août. Si le manque d'eau a légèrement hypothéqué les rendements finaux, les vignerons sont unanimes sur la qualité et l'état sanitaire des raisins. Les fruits sont gorgés de soleil et le cycle complet de maturation a permis de conserver l'équilibre recherché, avec de superbes acidités. Au final, 2020 se révèle aujourd'hui très expressif dans ses aromatiques et juste parfait dans ses équilibres de bouche.

Ce Mâcon-Vinzelles offre un nez plutôt large et expressif autour de notes de fleur d'acacia, de chèvrefeuille, de fruits à chair blanche, poire et pêche en tête, complétées de gourmandes évocations de madeleine et de biscuit, en parfait contrepoint. Au fil de l'aération, l'expression du sol se fait jour, d'abord sur une note de craie puis sur des évocations fumées de silex frotté.

En bouche, l'attaque est claire et cristalline. La texture est finement vineuse. On retrouve ensuite les notes charmeuses de fruits mûrs et juteux. Le melon, le pamplemousse rosé et la poire sortent du lot et tapissent rapidement le palais. La matière, assez ronde, est d'une parfaite onctuosité, relevée par des notes grisantes de citron vert. La dégustation

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

révèle un vin d'une grande harmonie, interprétant sa partition mezzo voce, jusqu'à cette belle finale à la fois beurrée, saline et délicatement amère. Un vin de lieu, merveilleusement ciselé.

On recommandera ce Clos de Grand-Père sur une truite fumée de Banca, un Sainte-Maure ou un Pouligny Saint-Pierre frais mais on pourra aussi leur préférer quelques charcuteries italiennes, zampone ou mortadelle en tête, ou encore une rafraîchissante salade pamplemousse-crevettes-sésame. Pour aller chercher la salinité et les amers de ce Mâcon-Vinzelles, on pourra aussi se laisser tenter par une brochette de porc et de coing au piment d'Espelette.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-Père - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Expressif et équilibré. Fleur d'acacia, chèvrefeuille, pollen, fruits à chair blanche, poire et pêche en tête, madeleine et biscuit. Craie, une touche fumée de silex frotté. A l'aération, des notes de zeste d'agrumes.

Bouche : Une texture fine et souple, cristalline, avec une belle pureté d'eau et un fruit plein d'éclat, autour du melon, de la poire et du pamplemousse rosé. Une note grisante de citron vert en milieu de bouche. Finale beurrée et saline, d'une grande harmonie.

Accords mets-vins : Une truite fumée de Banca, un Sainte-Maure ou un Pouligny Saint-Pierre frais, des charcuteries italiennes, Zampone ou Mortadelle, ou encore une rafraîchissante salade pamplemousse-crevettes-sésame. Des brochettes de porc et coing au piment d'Espelette



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique