

Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Fuissé En Chatenay Cuvée Zen - 2019 - blanc



Autre joyau acquis par les frères Bret en 2016, cette petite parcelle de 70 ares leur permet de signer aujourd'hui un grand blanc parcellaire sur la prestigieuse appellation de Pouilly-Fuissé, un vin habité par la roche, élégant et vivant, un vin d'une pureté scintillante. Voici incontestablement une des plus belles réussites du millésime sur l'appellation !

Nous sommes ici entre les communes de Prissé et de Vergisson, au pied de la Roche éponyme. Sur ce terroir un peu plus frais et tardif (un des derniers vendangés, peu avant le 20 septembre pour ce millésime 2019), les vieilles vignes de chardonnay occupent le flanc Est d'une combe bien ventilée, sur un substrat calcaire mêlé à des argiles rouges du Jurassique, riches en oxydes de fer.

Cultivées comme un véritable jardin, en suivant scrupuleusement les règles biologiques depuis le début des années 2000, les vignes ont largement dépassé le demi-siècle. Elles bénéficient en outre aujourd'hui de préparations biodynamiques, qui contribuent à renforcer leur vitalité et leur capacité naturelle à s'imprégner de tous les éléments qui font leur environnement : pour les frères Bret, c'est bien cette osmose parfaite entre la plante et la nature qui l'entoure qui permettra de transmettre au raisin l'identité et le message du terroir.

Tout à leur quête d'une pureté originelle du fruit et de l'expression du terroir, Jean-Guillaume et Jean-Philippe choisissent à travers cette cuvée « Zen » de vinifier leur Pouilly-Fuissé sans ajout de soufre, si ce n'est une très faible dose protectrice à la mise en bouteille. Une approche qui permet de percevoir encore mieux l'éclat naturel et l'énergie interne de ce magnifique Pouilly-Fuissé.

Au nez, c'est bien la roche qui occupe l'espace, à travers une expression minérale raffinée, complexe et verticale, autour des graviers mouillés, de la craie ou du marbre pilé. Peu à peu, elle laisse s'infiltrer dans ses interstices quelques notes délicates de boutons d'œilleux, de petites fleurs blanches ou de violette, d'un miel particulièrement subtil, ainsi qu'une touche gourmande mais discrète de beurre frais et de pâtisserie raffinée.

Au fil de l'aération, les fruits, qui semblaient jusque-là jouer à cache-cache derrière la pierre, s'affichent avec plus d'assurance. On pense à l'abricot bien mûr, à une poire compotée, à la pêche de vigne ou à la mirabelle.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Une note tonique de bergamote et même de rhubarbe précède un retour du règne minéral, cette fois plus aquatique et même maritime, entre souvenirs de coquillages et petits galets charriés par l'eau vive de la rivière.

La bouche est un pur concentré d'énergie et de plaisir : le fruit explose enfin, porté par une acidité juteuse et expressive. On se régale de saveurs de coulis de poire, de fruits à noyau, de pomme Reinette et d'ananas. Les agrumes ne sont pas en reste, toniques et légèrement poivrés, orange en tête. Plus on avance, plus le sol (encore lui !) imprime une dimension résolument épicée, à la fois raffinée et excitante, autour d'un piment léger, de la cardamome et de la baie de genièvre, complétée d'une touche acidulée de rhubarbe confite. La droiture et la longueur de la finale, nette, ciselée, pénétrante, finissent de nous convaincre que nous tenons là un des grands Pouilly-Fuissé du millésime. Certes zen, mais surtout, très beau et inspiré.

Un grand vin qui mérite des produits d'exception : homard ou langouste rôti(e), barbue ou Saint-Pierre sauce hollandaise et une poêlée de girolles... Attention rareté : à peine une centaine de magnums produits !

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Fuissé En Chatenay Cuvée Zen - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Fin, minéral et complexe :
graviers mouillés, craie ou marbre pilé,
boutons d'œillets, petites fleurs
blanches, violette, un miel subtil,
beurre frais, pâtisserie fine, abricot,
poire compotée, pêche de vigne ou
mirabelle, bergamote, rhubarbe,
coquillage

Bouche : Un pur concentré d'énergie
et de plaisir, des saveurs de coulis de
poire, de fruits à noyau, de pomme
Reinette et d'ananas portées par une
acidité juteuse, sur l'orange et la
rhubarbe. Finale épicée, légèrement
pimentée, ciselée et pénétrante

Accords mets-vins : Homard ou
langouste rôties. Saint-Pierre ou
barbue et girolles poêlées.
Langoustines rôties dans un beurre
d'agrumes. Noix de Saint-Jacques
accompagnées d'une émulsion au
cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux
heures en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique