

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Quarts Cuvée Millerandée - 2020 - blanc



Les Quarts fait partie avec Les Longeays des deux lieux-dits historiques du domaine. Jean-Paul Bret, le père, avait progressivement constitué cette superbe parcelle de 4 hectares quand il transmet le domaine en 2000. Ce lieu-dit, qui pourrait faire l'objet d'un classement en premier cru dans les prochaines années, est considéré par les frères Bret comme l'un des meilleurs terroirs de la Bourgogne Sud.

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 oxyde de fer mais plus caillouteux que les Longeays, donnant au vin son empreinte minérale aux accents subtilement poivrés et empyreumatiques. Ces vieilles vignes ont eu tout le temps de s'imprégner de ce terroir de premier ordre.

Ce sont les plus vieux pieds des Quarts, âgés de plus de 80 ans, qui sont réservés à cette cuvée confidentielle. Voilà plusieurs années déjà que les frères Brett ont remarqué que ces vignes, situées dans la partie la plus haute des rangs, subissent ce providentiel « accident » de floraison, qui donne, au final, des raisins millerandés. Des baies très petites, quasiment sans pépin, dotées d'une concentration hors normes, en sucres, en acides organiques et en arômes. Elles confèrent au vin sa puissance d'évocation et sa densité de bouche.

Pour cette cuvée de haut vol, l'élevage, combinant cuves et fûts, est prolongé pendant 18 mois au total. Le temps que la richesse et le relief naturels du vin commencent à se patiner.

Dès le premier nez, on est projeté dans un univers résolument gourmand évoquant de succulentes pâtisseries aux fruits blancs : on pense chausson aux pommes et amandine aux poires, mais aussi financier légèrement citronné, pain au lait et quelques pâtisseries orientales, entre baklava au miel et corne de gazelle délicatement parfumée à la fleur d'oranger. L'irrésistible sensation de douceur est soulignée par un subtil voile épicé, autour du curcuma et de la cannelle. Une note d'abricot, une autre de bergamote viennent compléter ce tableau chatoyant, aux couleurs chaudes.

La bouche est au diapason : texturée et enveloppante, elle déploie de gourmandes saveurs de pêche jaune compotée, de coulis de mangue et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'ananas délicatement vanillé, de marmelade aux agrumes relevées d'une touche plus acidulée de rhubarbe confite. L'empreinte du sol apporte à la fois une note iodée rafraîchissante et une trame poivrée délicatement empyreumatique. Un souffle mentholé vient donner à la finale son élan plus aérien, parfaitement en phase avec l'énergie tellurique qui porte la longue finale, captée par ces très vieilles vignes dans les profondeurs du sous-sol calcaire. La persistance du vin impressionne et finit de nous rapprocher d'un esprit murisaltien qui semble habiter ce Pouilly-Vinzelles unique en son genre.

Une bouteille à réserver à une cuisine généreuse et sensuelle : on pense turbot rôti accompagné d'une sauce Béarnaise, volaille de Bresse servie avec une fricassée de girolles et un gratin Dauphinois ou encore une traditionnelle blanquette de veau. En fin de repas, régalez-vous d'un fromage de vache bourguignon, à pâte molle, comme un Soumaintrain.

Quantité limitée à 2 Magnums par client

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Quarts Cuvée Millerandée - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineuse

Nez : Sensuel, enveloppant : chausson aux pomme, amandine aux poires, financier citronné, pain au lait, baklava au miel et corne de gazelle à la fleur d'oranger, cannelle et curcuma, abricot. Une note dense de bergamote.

Bouche : Texturée et enveloppante, sur des saveurs de pêche jaune compotée, de coulis de mangue et d'ananas délicatement vanillé, de marmelade aux agrumes relevées d'une touche plus acidulée de rhubarbe confite. Empreinte du sol iodée puis poivrée.

Accords mets-vins : Une cuisine généreuse : un turbot rôti accompagné d'une sauce Béarnaise, une volaille de Bresse servies avec une fricassée de girolles et un gratin Dauphinois, une traditionnelle blanquette de veau. En fin de repas, un Soumaintrain



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 e 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique