

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2021 - blanc



Le climat des Longeays est, avec Les Quarts, un des deux lieux-dits historiques du domaine. Signe de la qualité exceptionnelle de ces terroirs, ils font tous deux l'objet d'une demande de classement en Premier Cru, instruite depuis le début des années 2010, et qui pourrait bien aboutir prochainement.

Les Longeays présentent en effet toutes les qualités requises en Bourgogne pour un tel classement : une belle exposition au Sud-Est, une altitude de 250 mètres environ, une situation idéale à mi-coteau sur un très bon sol argilo-calcaire et, sa particularité, une présence très importante d'oxydes de fer. Ici, les sols sont profonds et plus riches que sur Les Quarts : ils donnent une maturité plus avancée et un caractère au vin, plus généreux, lascif et fruité.

Les frères Bret exploitent une petite parcelle d'un demi-hectare de vignes âgées d'une quarantaine d'années aujourd'hui. Exclusivement plantées en sélection massale, elles portent au plus profond l'identité de ce beau terroir. Si les rendements furent ici particulièrement bas, les conditions du millésime 2021, avec des maturités plus tardives, ont donné au vin un supplément d'élan frais et aérien, absolument irrésistible.

Comme toujours au domaine, les raisins, issus d'une culture biologique et bio-dynamique, sont vendangés manuellement et pressés délicatement en grappes entières. Ensuite, tout est vinifié et élevé en barriques pendant 12 mois, mais point de fût neuf, tant la volonté est grande de conserver l'intégrité des arômes du fruit et du sol. Un nouveau passage de 4 à 6 mois en cuve finit d'homogénéiser le vin et d'en affiner la trame.

Dès le premier nez, on ne résiste pas au charme de ce Pouilly-Vinzelles qui mêle avec beaucoup de grâce et de naturel maturité du fruit et fraîcheur aérienne, aux accents chlorophylliens et citronnés. On pense tout autant à la verveine et la citronnelle, qu'à une poire pochée aux épices, une pêche finement beurrée. Les notes fumées de roche concassée, de pierre à fusil se mêlent à la noisette, au sésame et à une touche énergisante de pomme Granny. L'abricot n'est pas loin, doublé d'arômes de miel d'acacia et de pomelo.

Dans le prolongement du nez, la bouche se montre à la fois généreuse, dynamique et percutante. Dense mais fuselée, elle combine les saveurs de fruits blancs, d'abricot et d'agrumes, avec une dimension poivrée et citronnée qui excite nos papilles. Ecorce de mandarine, pamplemousse,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

citronnelle, rhubarbe confite : le propos se resserre et s'électrise, clairement guidé par l'influence du sol. A table, n'hésitez pas sur les fruits de mer et crustacés à la plancha, entre encornets, crabes et gambas ! Dans quelques années, tentez les huîtres chaudes au sabayon de Champagne, le risotto aux noix de Saint-Jacques, la sole meunière et même les viandes blanches...

Un beau vin de gourmets et de gourmands, sur un millésime tout en nuance et subtilité. Une rareté incontournable.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Frais, expressif : verveine et citronnelle, poire pochée aux épices, pêche finement beurrée. Notes fumées de roche concassée, de pierre à fusil, noisette, sésame, pomme Granny, abricot, miel d'acacia, pamplemousse rose

Bouche : Généreuse, dynamique et percutante, elle combine les saveurs de fruits blancs, d'abricot et d'agrumes, avec une dimension poivrée et citronnée. Ecorce de mandarine, pamplemousse, citronnelle, rhubarbe confite. Finale électrisante

Accords mets-vins : Fruits de mer et crustacés à la plancha, entre encornets, crabes et gambas ! Dans quelques années, tentez les huîtres chaudes au Champagne, le risotto aux noix de Saint-Jacques, la sole meunière et même les viandes blanches



Conseils de service

À consommer :
Dès à présent et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 h en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique