

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts Cuvée Millerandée - 2021 - blanc



Le terroir des 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 longtemps 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, dignes d'un « Grand Cru ». Autant de qualités qui font dire cette année à la Revue du Vin de France que le vin « mérite de rejoindre le Panthéon des plus grands bourgognes blancs » ! Excusez du peu...

Dès le premier nez, on est projeté dans un univers sensuel et gourmand évoquant de succulentes pâtisseries aux fruits blancs et jaunes, entre feuilleté à l'abricot, amandine aux poires, mais aussi financier légèrement citronné, pain au lait et corne de gazelle délicatement parfumée à la fleur d'oranger. Une minéralité fraîche et subtile plane au-dessus du verre, évoquant pierre mouillée et péttrichor. L'irrésistible sensation de douceur est soulignée par un subtil voile épicé, autour du curcuma et de la cannelle. Avant que la bergamote, le citron confit et le pamplemousse ne viennent relever, par leur énergie, cette composition éminemment complexe et chatoyante.

La bouche est au diapason : texturée et enveloppante, elle déploie de gourmandes saveurs de pêche, de poire et d'ananas, qui accompagnent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

une myriade d'agrumes excitants, acidulés. L'empreinte du sol apporte à la fois une note saline très salivante et une trame poivrée délicatement empyreumatique. Un souffle chlorophyllien vient donner à la finale son élan aérien, parfaitement en phase avec l'énergie tellurique qui la porte, une énergie captée par ces très vieilles vignes dans les profondeurs du sous-sol calcaire. La persistance du vin impressionne et finit de nous rapprocher de cet esprit murisaltien qui semble habiter ce Pouilly-Vinzelles unique en son genre.

Une bouteille à réserver à une gastronomie sensuelle de haut vol : on pense turbot rôti accompagné d'une sauce Béarnaise, volaille de Bresse pochée 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 ou un Langres (on veillera à préalablement enlever la croûte).

Attention, ce collector 2021 sera vite introuvable !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts Cuvée Millerandée - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineuse

Nez : Sensuel, enveloppant : feuilleté à l'abricot, amandine aux poires, mais aussi financier légèrement citronné, pain au lait et corne de gazelle à la fleur d'oranger, cannelle et curcuma. Une note dense de bergamote. Pierre mouillée, péttrichor

Bouche : Texturée et enveloppante, sur des saveurs de poire, de mangue et d'ananas, beaucoup d'agrumes pleins de vivacité, une touche acidulée de rhubarbe confite. Empreinte du sol iodée puis poivrée, persistance XXL

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique