

Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2021 - blanc



Le climat "Les Quarts" fait partie, avec Les Longeays, des deux lieux-dits historiques du domaine. Jean-Paul Bret, le père de Jean-Philippe et Jean-Guillaume, avait progressivement acquis des vignes pour former ce magnifique ensemble de 4 hectares qu'il transmet à ses enfants en 2000. Ce climat, qui devrait faire l'objet, prochainement, d'un classement en premier cru, est considéré par les frères Bret comme l'un des meilleurs terroirs du Sud Bourguignon.

Cette parcelle emblématique, au centre de laquelle un Clocheton aux tuiles vernissées semble jouer le rôle de gardien, fut la première à être labourée au cheval, dès 2009. Ils aiment y promener leurs visiteurs après le passage du cheval pour montrer à quel point la terre sent bon et dégage des notes inattendues de réglisse. Cultures biologiques et biodynamiques ne sont pas de vains mots : le sol est plein de vie, cela se voit, cela se sent !

Le climat des Quarts occupe une position idéale à mi-coteau. Son exposition sud-est optimale, à 250 mètres d'altitude, tout comme ses sols argilo-calcaires riches en cristaux siliceux et en oxydes de fer, plus caillouteux que sur les Longeays, donnent un style de vin subtil et étagé, minéral, longiligne et intense. Ici, les vieilles vignes, dont certaines ont plus de 80 ans, ont eu tout le temps de s'imprégner de cet excellent terroir qui convient si bien au chardonnay.

Comme toujours au domaine, les raisins sont vendangés manuellement et pressés lentement en grappes entières. Ensuite, le moût est vinifié et élevé en barriques anciennes, pendant 12 mois, avant un passage de quelques mois supplémentaires en cuve pour que le vin finisse de s'homogénéiser.

Le bouquet tire sa beauté immédiate de notes très pures de pulpe de fruits blancs et jaunes. Le melon, l'ananas et la poire dominent dans un premier temps les débats avant que ne s'élèvent des nuances délicatement pâtissières autour de la fleur d'oranger, du pain d'épice, du massepain, de la gousse de vanille mais aussi de la crème fraîche et du sorbet au yaourt. Une dimension chlorophyllienne de feuille de menthe et de fenouil frais, d'aneth et de pois vert traverse élégamment le jus, tout comme cette touche iodée de coquille d'huître qui souligne sa fraîcheur épatante. Un doux virage empyreumatique s'opère bientôt qui convoque de subtiles notes toastées, d'amandes grillées. C'est tout à la fois dynamique, printanier mais parfaitement suave et alanguissant,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

assurément le signe d'un grand vin.

On est presque surpris, après tant de caresses olfactives, par l'attaque de bouche toute en vivacité électrisante. On avance, pour commencer, sur un éboulis pierreux, avant de glisser sur des saveurs torréfiées plus légères de noisette grillée. Le jus s'enroule ensuite autour d'agrumes dynamisants, aux amers délicats : on pense au zeste de pamplemousse et au kumquat. Le nectar se fait presque cajolant en milieu de bouche avec des saveurs de pêche et d'abricot, annonçant l'été. L'arrivée en finale d'une touche de craie mouillée et un persistant rappel du pamplemousse réhausse et étire joliment ce magnifique Pouilly-Vinzelles.

On imaginera aisément cette cuvée « Les Quarts » sur une blanquette de veau bien crémeuse ou un risotto aux langoustines. Dans un goût plus exotique, un pad-thaï aux crevettes ou une lotte au lait de coco et citronnelle devrait également convenir. En fin de repas, optez pour un Lavort !

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, limpide

Nez : Gourmand et frais : pulpe de fruits blancs et jaunes, melon, ananas et poire, fleur d'oranger, pain d'épice, massepain, gousse de vanille, crème fraîche et sorbet au yaourt, feuille de menthe et fenouil frais, aneth, pois vert, coquille d'huître

Bouche : Attaque vive, électrisante, après une entame pierreuse et finement torréfiée, le jus s'enroule ensuite autour d'agrumes dynamisants, aux amers délicats entre zeste de pamplemousse et kumquat. Saveurs gourmandes de fruits à noyau. Finale tonique crayeuse

Accords mets-vins : Après quelques années de cave, une blanquette de veau bien crémeuse ou un risotto aux langoustines. Dans un goût plus exotique, un pad-thaï aux crevettes ou une lotte au lait de coco et citronnelle devrait également convenir. En fin de repas, un Lavort



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique