

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2022 - 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 des maturités souvent plus précoces, avec des vins balançant entre fraîcheur et gourmandise, énergie et sensualité.

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. Sur ce millésime 2022 relativement précoce, les frères Bret ont su aller chercher le point optimal de maturité, ce moment où les raisins très expressifs sur le plan aromatique ont su garder beaucoup de fraîcheur, d'énergie interne.

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 et à la belle énergie que dégage ce Pouilly-Vinzelles. Il mêle avec beaucoup de grâce et de naturel maturité du fruit et fraîcheur aérienne, aux accents mentholés et citronnés. On pense tout autant à la verveine et la menthe sauvage, qu'à une poire pochée aux épices, une pêche de vigne ou une pomme Granny. Les notes fumées de roche concassée se mêlent à une empreinte plus maritime, évoquant la fraîcheur des embruns. L'abricot n'est pas loin, doublé d'arômes de gingembre confit et de pomelo.

Dans le prolongement du nez, la bouche se montre à la fois généreuse, dynamique et traçante. Dense mais fuselée, elle combine les saveurs de fruits blancs et d'agrumes, avec une dimension épicée qui excite nos

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

papilles. Ecorce de mandarine, pamplemousse, citronnelle, rhubarbe confite, racine de gingembre, poivre blanc : 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.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : charmeur, tonique : verveine, menthe sauvage, poire pochée aux épices, pêche de vigne, pomme Granny, roche concassée, embruns, abricot, gingembre confit et pomelo.

Bouche : généreuse, dynamique et percutante, dense mais fuselée, elle combine les saveurs de fruits blancs et d'agrumes, avec une dimension épicée stimulante. Ecorce de mandarine, pamplemousse, citronnelle, rhubarbe confite, gingembre, poivre. Finale électrisante

Accords mets-vins : sur les fruits de mer et crustacés à la plancha, entre encornets, crabes et gambas ! Dans quelques années, des huîtres chaudes au sabayon de 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 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(1 h en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique