

Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2022 - 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, âgées entre 50 et 85 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 pures de pulpe de fruits blancs et jaunes. La mirabelle, l'ananas et la poire dominent les débats avant que ne s'élèvent des nuances sensuelles et délicatement pâtisseries autour de la fleur d'oranger, du pain d'épice, du massepain, d'un baklava au miel mais aussi de la crème fraîche et du sorbet au yaourt. Une dimension chlorophyllienne de feuille de menthe poivrée et de badiane 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 dynamique, printanier mais parfaitement suave et alanguissant, assurément le signe d'un grand vin.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est en parfaite cohérence, à la fois ample et dynamique, dotée de cette trame épicée typique du millésime 2022. On avance, pour commencer, sur un éboulis pierreux, avant de glisser sur des saveurs torréfiées de noisette grillée. Le jus s'enroule ensuite autour d'agrumes confits, aux amers délicats, entre pamplemousse et kumquat. Le nectar se fait cajolant en milieu de bouche avec ses saveurs estivales de pêche et d'abricot finement miellé. L'arrivée en finale de notes de poivre et de safran, ainsi qu'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 2 Magnums par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, limpide

Nez : suave et frais : mirabelle, ananas, poire, fleur d'oranger, pain d'épice, massepain, baklava au miel, crème fraîche, sorbet au yaourt, feuille de menthe poivrée, fenouil frais, coquille d'huître, notes toastées, amandes grillées.

Bouche : ample et dynamique, trame épicée typique du millésime, saveurs torréfiées plus légères, agrumes confits aux amers délicats, jus cajolant en milieu de bouche avec des saveurs estivales (pêche, abricot). Finale sur le poivre et le safran, pamplemousse.

Accords mets-vins : sur une blanquette de veau bien crémeuse ou un risotto aux langoustines. 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 !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique