

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



Les 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 plusieurs années déjà 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.

Pour cette cuvée de haut vol, l'élevage, combinant cuves et fûts, est prolongé pendant 18 mois au total. Le temps que la richesse et le relief naturel du vin commencent à se patiner.

Dès le premier nez, on est projeté dans un univers à la fois subtil et gourmand, conjuguant des nuances florales aériennes et le bel éclat d'un fruit parfaitement mûr : on pense à un verger en fleurs et au tilleul, à un coulis de pêche et une amandine aux poires, mais aussi à un financier légèrement citronné, au pain au lait, à la corne de gazelle et à une fine note de miel d'acacia. L'irrésistible sensation de douceur est soulignée par quelques épices douces, autour du curcuma et de la cannelle. Une note d'abricot, une autre de bergamote viennent compléter ce tableau chatoyant, aux couleurs chaudes.

La bouche est au diapason : texturée et enveloppante, elle déploie de gourmandes saveurs de pêche jaune, de poire Williams et de jus de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mangue, de marmelade aux agrumes relevées d'une touche énergisante de gingembre frais. L'empreinte du sol apporte à la fois une dimension iodée rafraîchissante et une trame poivrée délicatement empyreumatique. Un souffle mentholé vient donner à la finale son élan aérien, parfaitement en phase avec l'énergie tellurique qui la porte, une énergie et une vibration captées par ces très vieilles vignes dans les profondeurs du sous-sol calcaire. La persistance du vin impressionne et finit de nous rapprocher d'un esprit murisaltien qui semble habiter ce Pouilly-Vinzelles unique en son genre, véritable "Grand Cru" du domaine.

Une bouteille rare, à réserver à une cuisine généreuse et sensuelle : on pense turbot rôti accompagné d'une sauce Béarnaise, volaille de Bresse 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.

Quantité limitée à 2 Magnums par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Or intense, lumineuse

Nez : sensuel, chatoyant : verger en fleurs, tilleul, coulis de pêche, amandine aux poires, financier légèrement citronné, pain au lait, corne de gazelle, miel d'acacia, curcuma, cannelle, abricot, bergamote.

Bouche : Texturée et enveloppante (pêche jaune, poire Williams, jus de mangue, marmelade aux agrumes, gingembre frais). Empreinte du sol iodée puis poivrée. Un souffle mentholé vient donner à la longue finale son élan plus aérien.

Accords mets-vins : une cuisine généreuse : turbot rôti avec une sauce Béarnaise, volaille de Bresse avec une fricassée de girolles et un gratin Dauphinois, blanquette de veau. En fin de repas, fromage de vache bourguignon, à pâte molle (Soumaintrain).



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2041

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique