

Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-Père - 2023 - blanc



Cette cuvée de l'appellation Mâcon-Vinzelles provient d'une parcelle située plutôt sur la partie basse du coteau de Pouilly-Vinzelles, qui appartenait au grand-père maternel des frères Bret. Les vignes âgées, en moyenne, d'une bonne cinquantaine d'années forment ce clos très ancien, à environ 200 mètres d'altitude, exposé à l'est et situé sur une veine rocheuse de calcaire dur.

Ce substrat donne au vin toute sa subtilité, sa verticalité minérale et sa remarquable fraîcheur. Les vignes et la récolte font l'objet des mêmes attentions que les autres parcelles des lieux-dits historiques des Quarts et des Longeays, ancrées dans les principes de la bio-dynamie : labour, enherbement naturel, applications de préparations et autres tisanes dynamisantes, mais aussi des vendanges manuelles très sélectives et un pressurage lent et délicat, en grappes entières.

Soucieux de préserver au plus près la fraîcheur qui s'exprime sur ce terroir, les frères Bret font le choix de pratiquer un élevage majoritairement en cuve inox : seuls 10% de la cuvée sont vinifiés et élevés en fûts, toujours pendant 11 mois.

Le bouquet s'ouvre sur une fraîcheur scintillante, où citron mûr et écorce de pamplemousse dansent un pas de deux vif et ciselé. Avec l'aération, la complexité s'installe : agastache, verveine et menthe fraîche ajoutent des accents délicats, presque apaisants. Puis vient une touche plus solaire, signature de ce superbe millésime 2023 dans le Mâconnais, qui dévoile de subtiles notes lactées autour d'une crème de fruits blancs, des parfums suaves d'amande douce, relevés d'un soupçon de poivre de Timut. À la fois précis et généreux, ce Clos de Grand-Père 2023 illustre avec élégance l'équilibre recherché par les frères Bret : un chardonnay vibrant, expressif et d'une grande justesse.

La bouche est harmonieuse, dans une continuité limpide avec le nez. L'attaque, franche et croquante, installe d'emblée une texture équilibrée, où vivacité et douceur s'entrelacent. Les fleurs blanches, sureau et fleur d'oranger apportent une grâce aérienne, tandis qu'un léger gras tapisse subtilement le palais sans jamais l'alourdir. La trame minérale, fine et ascendante, resserre le vin et lui donne une allonge salivante. Entre fraîcheur, précision et élégante gourmandise, ce Clos de Grand-Père s'affirme comme une superbe interprétation d'un beau terroir. La maîtrise des frères Bret transparaît dans ce vin limpide et raffiné, promis à une belle évolution.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On a envie ici de plats canailles autant que de saveurs solaires pour accompagner ce Pouilly-Vinzelles. Une quiche lorraine, avec son fondant généreux et ses notes fumées. Quelques rougets grillés à la plancha, aux chairs fines et savoureuses, dialogueront parfaitement avec sa texture caressante. Autre option : un tajine de légumes parfumé, servi avec une semoule travaillée au beurre et à l'huile d'olive.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-Père - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : fraîcheur scintillante, complexe : citron mûr, écorce de pamplemousse, agastache, verveine, menthe fraîche, crème de fruits blancs, amande douce, poivre de Timut.

Bouche : harmonieuse, attaque franche et croquante, texture équilibrée entre vivacité et douceur, sureau et fleur d'oranger, un léger gras tapisse subtilement le palais. La trame minérale, fine et ascendante, resserre le vin et lui donne une allonge salivante.

Accords mets-vins : quiche lorraine avec son fondant généreux et ses notes fumées. Des rougets grillés à la plancha, aux chairs fines et savoureuses. Autre option : un tajine de légumes avec une semoule au beurre et à l'huile d'olive.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique