

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2023 - blanc



Le climat "Les Quarts" fait partie, avec Les Longeays, des deux lieux-dits historiques du domaine, désormais classés en Premiers Crus. 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 est considéré, à juste titre, 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.

La robe, d'un or lumineux et soutenu, annonce une belle concentration. Le nez s'exprime avec une intensité remarquable, animé par une corbeille de fruits confits et d'agrumes où se mêlent pêche, poire, ananas, orange, kiwi, carambole et clémentine, relevés de notes rafraîchissantes de citronnelle, de coriandre vietnamienne ou encore d'aneth. À l'aération, cette richesse s'affine vers des nuances juteuses de pêche ou de pulpe d'orange, apportant une énergie croissante.

En bouche, l'expression est encore plus éclatante. L'orange, le citron jaune et vert, les zestes confits et une pointe de fruit de la passion se marient à des poivres délicatement intégrés dans le cœur du fruit. Le vin déroule une trame savoureuse, mêlant la fraîcheur de la livèche et de la

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

coriandre avec la puissance tonique du gingembre. Tout en exprimant une belle maturité, la matière garde une droiture minérale et un équilibre superbe.

La finale prolonge le plaisir, portée une persistance étonnante sur les agrumes juteux, une grande sapidité et une salinité vibrante. Elle s'étire longuement, avec cette sensation de sel gemme et de roche calcaire sur le bout de la langue, signature éclatante du terroir.

On imagine aisément cette cuvée « Les Quarts » 2023 sur des poissons grillés, un plateau de fruits de mer ou une daurade au four accompagnée d'un gratin de blettes ou d'épinards. Un bar en croûte de sel, après quelques années de garde, lui donnera également un écrin idéal.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, limpide

Nez : intense : corbeille de fruits confits et d'agrumes (pêche, poire, ananas, orange, kiwi, carambole et clémentine), citronnelle, coriandre vietnamienne, aneth, nuances juteuses de pêche ou de pulpe d'orange.

Bouche : orange, citron jaune et vert, zestes confits, fruit de la passion, poivres délicatement intégrés dans le cœur du fruit. Trame savoureuse, livèche, coriandre, gingembre, droiture minérale et superbe équilibre. Finale persistante sur les agrumes et saline.

Accords mets-vins : sur des poissons grillés, un plateau de fruits de mer ou une daurade au four accompagnée d'un gratin de blettes ou d'épinards. Un bar en croûte de sel, après quelques années de garde, lui donnera également un écrin idéal.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée
(2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique