Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-Père - 2014

Cette cuvée de l'appellation Mâcon-Vinzelles provient d'une parcelle située en bas du coteau de Pouilly-Vinzelles, qui appartenait au grand-père maternel des frères Bret. Les vignes âgées de 50 ans en moyenne forment un clos très ancien, à environ 200 mètres d'altitude, exposé à l'est et situé sur une veine rocheuse de calcaire dur. Ce terroir donne au vin toute sa subtilité, son caractère minéral et sa fraîcheur fort agréables à la dégustation.

Les vignes et la récolte font l'objet des mêmes attentions que pour les autres cuvées des lieux-dits historiques (Les Quarts et Les Longeays) : labour, enherbement naturel, vendange manuelle, pressurage en grappes entières… Cependant, afin de préserver au plus près la fraîcheur qui s'exprime sur ce terroir, les frères Bret ont fait le choix sur cette cuvée de pratiquer un élevage majoritairement en cuve inox, seuls 10% de la cuvée étant vinifiés et élevés en fûts, toujours pendant 11 mois.

Au final, le vin déploie un nez à la fois très complet et très équilibré, entre le floral et le fruité, la fraîcheur et la maturité. Ce Mâcon-Vinzelles est très élégant, sur des notes de lilas, de chèvrefeuille, de pamplemousse rosé, mais aussi de poire et de prune bien mûres. Sa matière est soyeuse, son toucher de bouche léger et délicat. La structure n'en est pas moins très aboutie, révélant une belle longueur salivante, sur des notes amères et salines.

Très belle réussite pour ce vin que l'on dégustera avec beaucoup de plaisir lors d'un apéritif dînatoire, autour d'une truite fumée, de feuilletés au chèvre, d'une tranche de mortadelle, ou pour accompagner un poisson poché ou une salade pamplemousse-crevettes !

© 2017 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-Père - 2014

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Elégant et équilibré. Lilas, chèvrefeuille. Poire, prune jaune. Pamplemousse rosé, citron, eucalyptus. Délicates notes pierreuses.

Bouche : Légèreté du toucher de bouche, matière soyeuse. Beaux amers autour des zestes d'orange. Finale associant le fruit au sirop et une salinité jamais asséchante.

Accords mets-vins : Charcuterie blanche. Poisson fumé. Cabillaud en papillotte. Salade pamplemousse-crevettes. Chèvre frais.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, et pour 3 ans.

Température de service : 12°

Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vinzelles

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique