

## Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts Cuvée Marco - 2013



Les Quarts font partie avec Les Longeays des deux lieux-dits historiques du domaine. Jean-Paul Bret, le père, avait progressivement acquis une jolie parcelle de 4 hectares quand il transmet le domaine en 2000. Ce lieu-dit, qui pourrait bien (comme Les Longeays) faire l'objet d'un classement en premier cru très prochainement, est considéré par les frères Bret comme l'un des meilleurs terroirs de la Bourgogne Sud.

C'est d'ailleurs cette parcelle qu'ils décident de labourer à cheval en priorité depuis 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.

Les 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 final un style de vin plus minéral. Ici les vignes, âgées entre 40 et 70 ans, ont eu tout le temps de s'imprégner de ce formidable terroir.

Comme toujours au domaine, les raisins sont vendangés manuellement et pressés en grappe entière. Ensuite tout est vinifié et élevé en barrique pendant 11 mois.

Le résultat impressionne de précision et de dynamisme, tant au nez qu'en bouche. Le vin est tendu, profond, d'une belle richesse aromatique, autour des fleurs, des agrumes et des épices, et doté d'une longue finale saline.

Ce Millésime 2013 prend une résonance toute particulière puisque la cuvée est dédiée à Marco, Marc-Antoine Bret, le plus jeune des frères Bret, malheureusement disparu en 2014.

## Domaine La Soufrandière - Pouilly-Vinzelles Les Quarts Cuvée Marco - 2013



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, limpide

Nez : Précis, minéral et dynamique :  
agrumes, citron vert, gingembre frais,  
poivre blanc. Aubépine, fleur de cerisier.  
Miel de lavande.

Bouche : Une entrée en bouche  
énergique, tendue. Belle profondeur,  
longue finale sur de beaux amers.

Accords mets-vins : Plutôt du froid ou du  
cru : tartare de poisson, sushis, plateau  
de fruits de mer. Cuisine thaï (ambiance  
galanga, citronnelle et lait de coco).  
Chèvre frais.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020-2022.

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération rapide  
recommandée.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Vinzelles

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique