Domaine La Soufrandière - Pouilly-Fuissé 1er Cru Au Vignerais Cuvée Zen - 2020

Au Vignerais est un climat du finage de Solutré-Pouilly exposé sud-est sur de belles pentes, à près de 300 mètres d'altitude. Ici le sol fait la part belle aux calcaires sédimentaires du Crétacé. Cultivées comme un véritable jardin, en suivant scrupuleusement les règles biologiques depuis le début des années 2000, les vignes ont largement dépassé le demi-siècle. Elles bénéficient en outre aujourd'hui de préparations biodynamiques, qui contribuent à renforcer leur vitalité et leur capacité naturelle à s'imprégner de tous les éléments qui font leur environnement : pour les frères Bret, c'est bien cette osmose parfaite entre la plante et la nature qui l'entoure qui permettra de transmettre au raisin l'identité et le message du terroir.

Tout à leur quête d'une pureté originelle du fruit et de l'expression du terroir, Jean-Guillaume et Jean-Philippe choisissent de vinifier ce Pouilly-Fuissé « Cuvée Zen » sans ajout de soufre, si ce n'est une très faible dose protectrice à la mise en bouteille. Une approche qui permet de percevoir encore mieux l'éclat naturel et l'énergie interne de ce magnifique Premier cru Au Vignerais.

2020 restera dans les annales pour sa précocité : il faut remonter à 2003 pour retrouver des vendanges qui se déroulent intégralement sur le mois d'août. Si le manque d'eau a légèrement hypothéqué les rendements finaux, les vignerons sont unanimes sur la qualité et l'état sanitaire des raisins. Les fruits sont gorgés de soleil et le cycle complet de maturation a permis de conserver l'équilibre recherché, avec de superbes acidités. Au final, 2020 se révèle aujourd'hui très expressif dans ses aromatiques et juste parfait dans ses équilibres de bouche.

Le nez s'ouvre sur des notes florales de pétales blancs, accompagnées d'une belle fraîcheur mentholée, mais aussi de melon d'Espagne, d'ananas et de fruits à noyau parmi lesquels on devine la pêche de vigne et l'abricot. Elles sont rapidement rejointes par des notes miellées plus fugaces. En mineur, le chardonnay ensoleillé joue sa partition en proposant des nuances beurrées et pâtissières, parfaitement équilibrées avec une touche de zeste de citron. Du fond du verre surgit également un peu de craie voire d'iode dessinant un vin frais, racé, d'une prodigieuse finesse.

L'attaque propose une dimension poivrée qui relève un jus droit et fin. La bouche, fuselée et résolument tonique, renvoie à une acidité contenue, soutenant des jus de fruits estivaux comme le melon ou la pêche plate. Le vin dont on devine la puissance sous-jacente, se révèle

d’une belle retenue. Sûr de ses équilibres, il se livre au compte-goutte avec une vraie délicatesse. Le milieu de bouche est réactivé par cette acidité juteuse parfaitement juste, aux saveurs réjouissantes d’ananas et de pamplemousse. Les notes caillouteuses de la finale finissent de consolider ce bel édifice aux allures romantiques : c’est magnifique.

Ce Pouilly-Fuissé à la minéralité affirmée s’accordera tout autant avec des gambas sautées à la coriandre et au poivre Kampot, qu’avec des fromages de chèvres frais, ou encore une belle tomme de brebis des Pyrénées. Si vous cherchez de la fraîcheur, optez pour des rouleaux de printemps aux asperges vertes.

© 2022 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Pouilly-Fuissé 1er Cru Au Vignerais Cuvée Zen - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Frais et gourmand : note mentholée, petites fleurs blanches, melon d'Espagne, ananas, pêche de vigne et abricot, miel d'acacia ou de tilleul, quatre-quarts, cake aux zeste de citron, puis vient la craie et une note iodée rafraîchissante.

Bouche : Une entame droite, fine, sur un jus brillant, actif et finement poivré. La gourmandise des fruits d'été (pêche plate, melon) relevée d'une belle acidité juteuse et stimulante. Une touche de pamplemousse, une autre d'ananas. Finale caillouteuse.

Accords mets-vins : Des gambas sautées à la coriandre et au poivre Kampot, des rouleaux de printemps aux asperges vertes. Fromages de chèvre frais, une tomme de brebis des Pyrénées.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille.

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique