Domaine La Soufrandière - Saint-Véran La Bonnode - 2021

Ce Saint-Véran parcellaire, arrivé en 2016 dans le giron des frères Bret, se montre toujours aussi dense et vibrant, rappelant quelques crus à l'essence calcaire du côté de Chassagne-Montrachet en particulier. Sur ce rare et très équilibré millésime 2021, il confirme plus que jamais son statut déjà incontournable dans la collection de blancs de La Soufrandière.

En quête de nouveaux territoires à explorer, ces fins connaisseurs de la qualité exceptionnelle des terroirs situés autour de la roche de Vergisson n'hésitent pas longtemps lorsqu'ils sont informés de la mise en vente de très belles vignes appartenant à une vieille famille locale, d'autant qu'elles sont déjà cultivées en Bio depuis une quinzaine d'années. Après en avoir discuté avec deux autres grands noms du vignoble Mâconnais, Dominique Lafon et Frantz Chagnoleau, également intéressés par certaines parcelles, Jean-Philippe et Jean-Guillaume ont finalement récupéré près de 5 hectares, sur les appellations Saint-Véran et Pouilly-Fuissé.

Sur le climat de La Bonnode, c'est une superbe parcelle d'un peu moins de 2 hectares d'un seul tenant qu'ils exploitent désormais. Au pied de la célèbre roche, la vigne, âgée de 35 ans en moyenne, occupe une parfaite position de mi-coteau sur un sol pentu. S'ouvrant vers le Val de Saône, elle bénéficie d'une excellente orientation à l'Est et d'un substrat argilo-calcaire assez mince : des conditions idéales pour une expression fine et racée du chardonnay. Bordée par de vieux buissons, elle constitue en elle-même un véritable écosystème qui se prête parfaitement aux pratiques bio-dynamiques chères à notre fratrie vigneronne.

Les Bret ont tout de suite compris qu'ils tenaient là un « grand terroir à blanc ». Ce rare millésime 2021 séduit par son équilibre d'école entre rondeur mûre des fruits blancs et jaunes, fraîcheur chlorophyllienne, minéralité fumée et énergie des agrumes. Une composition harmonieuse et d'une grande subtilité.

Au premier nez, on démarre sur un registre frais et aérien, où le végétal et le minéral s'entremêlent entre gazon mouillé par la rosée matinale, acacia, cerfeuil aux nuances anisées, pétrichor, poussière de craie et une touche fumée de pierre à fusil. On évolue ensuite vers la noisette grillée avant que le fruit ne se déploie, à la fois bien mûr, gourmand et tonique. On reconnaît la poire, la pomme Granny, l'abricot et le melon de Cavaillon. Les agrumes ne sont pas en reste autour de notes de zeste de citron jaune, de clémentine et d'orange. Quelques épices stimulantes soulignent l'énergie primesautière de ce Saint-Véran. On reconnaît le poivre blanc, la baie de genièvre et le gingembre.

En bouche, le vin affiche une belle maturité du fruit et une vraie générosité de texture : on se régale maintenant de saveurs de fruits blancs et jaunes légèrement acidulés. L’expression tonique du sol s'affirme de plus en plus, entourant ce noyau fruité d’une dimension empyreumatique et saline. Les fruits sont désormais flambés, et les épices ne cessent de se déployer : on se dirige désormais vers le piment d’Espelette et le poivre vert.

La finale, à la fois serrée et vibrante, finit de donner de l’élan et du souffle à ce Saint-Véran décidément subtil et complexe ! A table, on pense à des gambas flambées, à des encornets grillés sur la plancha, à un tronçon de lotte rôti, mais aussi à un saucisson à la Lyonnaise. Succulent.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Saint-Véran La Bonnode - 2021

Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Frais, aérien : gazon mouillé par la rosée, acacia, cerfeuil anisé, pétrichor, poussière de craie, une touche plus fumée de pierre à fusil, noisette grillée, poire, pomme Granny, abricot et melon de Cavaillon, zeste de citron et d'orange, baie de genièvre

Bouche : Maturité du fruit et générosité de texture : on se régale de saveurs de fruits blancs et jaunes légèrement acidulés. Une expression minérale poivrée et empyreumatique (piment d'Espelette), les fruits sont flambés. Finale fuselée, intense

Accords mets-vins : Des gambas flambées ou grillées, des encornets grillés sur la plancha, un tronçon de lotte rôti, mais aussi un saucisson à la Lyonnaise.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Véran

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique