

Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vizelles Clos de Grand-Père - 2021



Cette cuvée de l'appellation Mâcon-Vizelles provient d'une parcelle située plutôt sur la partie basse du coteau de Pouilly-Vizelles, qui appartenait au grand-père maternel des frères Bret. Les vieilles vignes âgées, en moyenne, d'une soixante d'années forment ce clos très ancien, occupant une terrasse à environ 200 mètres d'altitude. Exposé à l'Est, il est situé sur une veine rocheuse de calcaire dur dans les anfractuosités de laquelle le système racinaire pénètre en profondeur.

Ce terroir donne au vin sa subtilité, son empreinte minérale et sa remarquable fraîcheur. 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), ancrées dans les principes de la bio-dynamie : labour, enherbement naturel, applications de préparations et autres tisanes dynamisantes, mais aussi des vendanges manuelles très sélectives et un pressurage lent et délicat, en grappes entières.

Soucieux de préserver au plus près la fraîcheur qui s'exprime sur ce terroir, les frères Bret font le choix de pratiquer un élevage majoritairement en cuve inox : seuls 10% de la cuvée étant vinifiés et élevés en fûts, toujours pendant 11 mois.

Sur ce millésime 2021, aux très faibles rendements, on est immédiatement séduit par l'équilibre subtil qui règne entre sensualité et fraîcheur cristalline. Le vin offre un nez expressif autour de notes de fleur d'acacia, de chèvrefeuille, de poire et de pêche blanche, complétées de gourmandes nuances de brioche délicatement beurrée, de biscuit et de praline. Quelques touches de zeste d'orange et de citron vert, mais aussi de marmelade aux agrumes, annoncent une belle énergie acidulée qui triomphe en bouche. Au fil de l'aération, l'expression du sol s'affirme, d'abord sur une note fraîche et poudrée de craie humide puis sur des évocations fumées de silex frotté.

En bouche, l'attaque est claire et cristalline. La texture est dense mais dynamique. On retrouve les notes charmeuses de fruits blancs mûrs et juteux, complétés d'une touche d'ananas et de saveurs excitantes de pamplemousse. La dégustation révèle un vin ouvert et avenant, d'une belle harmonie. Jusqu'à sa finale savoureuse, aux accents beurrés et aux amers délicats. Une leçon d'équilibre en somme.

On recommandera ce Clos de Grand-Père sur une truite fumée de Banca, un Sainte-Maure ou un Poulligny Saint-Pierre frais mais on pourra aussi leur préférer quelques charcuteries italiennes, zampone ou mortadelle en tête, ou encore une rafraîchissante salade pamplemousse-crevettes-sésame. Pour aller chercher la salinité et les amers de ce Mâcon-Vizelles, on

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

pourra aussi se laisser tenter par une brochette de porc et de coing au piment d'Espelette.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-Père - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Expressif et équilibré : fleur d'acacia, chèvrefeuille, poire et pêche blanche, de gourmandes nuances de brioche beurrée, de biscuit et de praline. Quelques touches de zeste d'orange et de citron vert, de marmelade d'agrumes. craie, silex frotté

Bouche : Attaque claire et cristalline. Texture dense mais dynamique. On retrouve les notes charmeuses de fruits blancs mûrs et juteux, complétés d'une touche d'ananas et de saveurs excitantes de pamplemousse. Finale ample aux amers délicats

Accords mets-vins : Une truite fumée de Banca, un Sainte-Maure ou un Pouligny Saint-Pierre frais, des charcuteries italiennes, Zampone ou Mortadelle, ou encore une rafraîchissante salade pamplemousse-crevettes-sésame. Des brochettes de porc et coing au piment d'Espelette



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en bouteille (1 h)



Caractéristiques techniques

Appellation : Mâcon-Vinzelles

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique