Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Fuissé En Chatenay Cuvée Zen - 2021

Autre joyau acquis par les frères Bret en 2016, cette petite parcelle de 70 ares leur permet de signer aujourd'hui un grand blanc parcellaire sur la prestigieuse appellation de Pouilly-Fuissé, un vin habité par la douceur florale et une subtile empreinte minérale, un vin d'une pureté scintillante. Ce somptueux et si élégant Pouilly-Fuissé En Chatenay, vinifié sans soufre, brille parmi les grandes réussites du millésime : bravo !

Nous sommes entre les communes de Prissé et de Vergisson, au pied de la Roche éponyme. Sur ce terroir un peu plus frais et tardif, les vieilles vignes de chardonnay occupent le flanc Est d'une combe bien ventilée, sur un substrat calcaire mêlé à des argiles rouges du Jurassique, riches en oxydes de fer. 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 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 sol, Jean-Guillaume et Jean-Philippe choisissent à travers cette cuvée « Zen » de vinifier leur Pouilly-Fuissé 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 pur du fruit, son dialogue permanent avec le sol et ses composants minéraux et l'énergie interne du jus.

Dès l'ouverture, on perçoit la trame omniprésente du sol. Il flotte au-dessus du verre de prégnantes notes de silex et de craie blanche. Puis viennent les fleurs blanches, entre muguet et jasmin, rapidement rejointes par les éclats d'amandes et de noisettes, puis la poire et l'abricot sec. Les narines frétillent à l'arrivée d'expressions de bergamote, de citron vert et de confiture d'orange. Quelques épices douces s'enroulent autour de nuances mellifères subtiles.

En bouche, l'attaque est saillante et électrique. Elle repose sur d'intenses notes acidulées d'orange et de zestes de citron yuzu. Le kumquat et l'ananas stimulent le palais, jusqu'à l'arrivée d'expressions toastées et d'une touche de safran. La longue finale, éblouissante de pureté et d'intensité minérale, révèle des notes iodées et poivrées. On adore ce jus éclatant, à l'impeccable droiture.

Après 3 ans de cave, ce Pouilly-Fuissé Chatenay Cuvée Zen, pur et rayonnant, s’accordera à merveille avec une truite aux amandes, des feuillantines de langoustines au sésame et sauce au curry ou encore une fideua catalane.

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine La Soufrandière - Magnum Pouilly-Fuissé En Chatenay Cuvée Zen - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Lumineux et minéral : silex et craie. Puis viennent les fleurs blanches, entre muguet et jasmin, rejointes par des notes d'éclats d'amandes et de noisettes, de poire et d'abricot sec, bergamote, citron vert et confiture d'orange, une touche de miel

Bouche : Un pur concentré d'énergie, sur d'intenses notes acidulées d'orange et de zestes de citron yuzu. Le kumquat et l'ananas stimulent le palais. Nuances de safran. Longue finale éclatante, aux accents iodés et poivrés

Accords mets-vins : Une truite aux amandes, des feuillantines de langoustines au sésame et sauce au curry ou encore une fideua catalane.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique et bio-dynamique