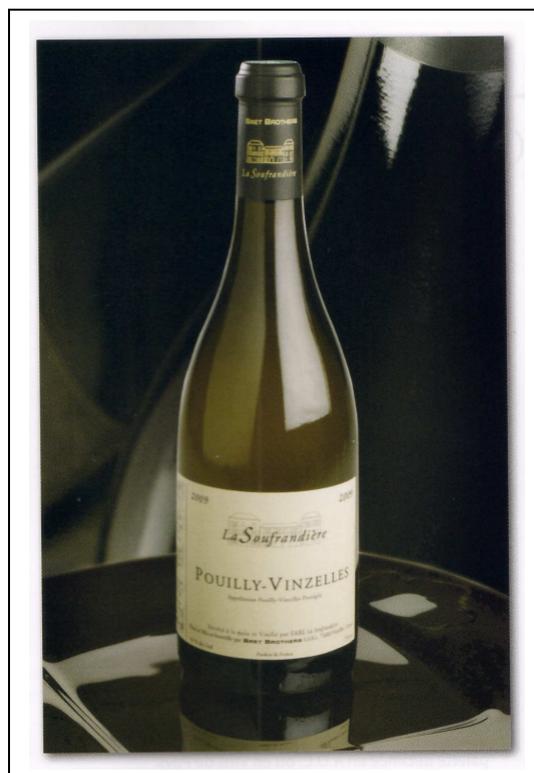


## Pouilly-Vinzelles 2009

Domaine la Soufrandière

Le 15 novembre dernier, s'est déroulé à Lattes dans l'Hérault, le 4<sup>e</sup> concours des vins issus de l'agriculture biologique dans le cadre du Salon Millésime Bio. Pas moins de 733 échantillons provenant de 13 pays ont fait l'objet d'une sélection rigoureuse et le jury international a décerné 219 médailles. Parmi les échantillons médaillés « or », cinq mentions spéciales ont distingué des vins de très haute expression. Le domaine de la Soufrandière, avec un remarquable Pouilly-Vinzelles 2009, fait partie des coups de cœur du jury. Les frères Bret, Jean-Guillaume et Jean-Philippe, ont repris les vignes du domaine familial en 2000 avec le but précis d'en tirer le meilleur, dans le respect des terroirs. Parallèlement, ils ont développé avec beaucoup d'intelligence et de sérieux, un petit commerce de négoce (Bret Brothers) dont la réputation a depuis dépassé les frontières. Ils ont également séduit le monde de la gastronomie et sont bien référencés sur la carte des vins de nombreux restaurants étoilés. *« C'est la quête de raisins mûrs, sains et équilibrés provenant de sols vivants, véritables images ou emblèmes du terroir, qui nous pousse à tant d'exigence et tant de travail dans la vigne »* soulignent les deux frères. Les conversions en culture biologique et biodynamique, ont mis les actes en phase avec les mots. Le domaine de la Soufrandière devenu un des meilleurs ambassadeurs des vins du Mâconnais, exploite, entre autres, 5 hectares idéalement situés sur divers climats de la minuscule appellation Pouilly-Vinzelles (50 hectares). Les travaux sont réalisés manuellement et tout est mis en œuvre pour que la vitalité des sols soit entretenue naturellement et qu'elle apporte la résonance souhaitée à la matière première. Pour cette cuvée, les vignes sélectionnées sont enracinées sur un sol argilo-calcaire riche en oxyde de fer. Leur âge respectable oscille entre 25 et 50 ans. Le réputé *climat* les Quarts y est largement représenté. 70 % de la vendange est vinifiée et élevée en cuves, le reste en pièces bourguignonnes. Le tout offre profondeur et complexité : que peut-on demander de plus ?



### Ce qui vous séduira

Avec une robe aussi lumineuse, les choses s'annoncent bien. Les tons dorés lui vont à ravir. D'emblée, de distingués arômes s'élèvent du verre. La palette s'ouvre, le registre est complexe, précis. Sur fond minéral, tour à tour des évocations florales, vanillées, de nougat blanc, de fenouil et de citron confit composent une partition harmonieuse. En bouche, point de fausses notes. Ample, sapide, à la fois nerveux, sec et enrobé, ce vin gras et citronné en finale tient toutes ses promesses.

### L'instant du partage

Proposez une **appellation** confidentielle en faisant découvrir à vos invités l'une de ses plus belles représentations.

### Quelles alliances choisir ?

Appuyez-vous sur la belle maturité de ses arômes, l'équilibre riche et la sensation tactile de sa matière, pour lui **superposer** des préparations savoureuses : quenelles de poissons, galantines, volailles à la

crème, ravioles à la truffe blanche, crustacés cuisinés, épisses...

### Quand et comment le mettre en valeur ?

Laissez-le mûrir au moins un an en cave. Ce type de vin apprécie une mise en carafe, sa tenue à l'aération est excellente. Présentez-le autour de 12 °C. Garde estimée : 5 à 6 ans.