

POUILLY-VINZELLES

■ **Domaine La Soufrandière 2011**

○ Blanc 



Un Chardonnay séduisant et flatteur. Dans sa robe jaune-vert éclatante, le nez exprime des senteurs de fruits blancs, agrumes et tilleul.

Souple, l'attaque prélude à une bouche plaisante, gouleyante, avec une jolie matière délicate, fruitée, ponctuée par une fraîcheur acidulée qui perdure dans une finale salivante. Bel équilibre.

Les cuvées 2009 et 2010 étaient citées dans les guides 2012 et 2013.

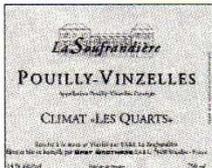
- Accord gourmand : darnes de saumon à l'oseille
- Garde : à boire

Tout sur le vin

- Cépage : Chardonnay
- Terroir : argilo-calcaire
- Âge des vignes : 30 à 50 ans
- Rendement : 50 hl/ha
- Nombre de pieds/ha : 9 000
- Préparation : bouse de corne, silice de corne
- Pulvérisation : jour fruit et fleur
- Tisanes : achillée millefeuille, prêle, osier, ortie, valériane, pissenlit
- Vendanges : manuelles
- Vinification : pressurage en grappes entières, levures indigènes
- Taux de sulfite : total 60 mg/l
- Non collé
- Filtré : à la terre blanche
- Élevage : 70 % vinifié et élevé en cuves inox, 30 % en fûts de 228 l de 3 à 13 ans d'âge pendant 11 mois
- Nombre de bouteilles produites : 15 500 et 400 magnum

■ **Domaine La Soufrandière Climat Les Quarts 2011**

○ Blanc 



Très grand vin. Superbe nez. Intense, bouqueté dans sa robe or pâle profonde et brillante, le bouquet expressif et complexe exhale des senteurs de fleurs blanches et agrumes mêlées à une touche vanillée. Après une attaque soutenue, la bouche se fait ample, ronde, savoureuse, soulignée par une légère vivacité. Cuvée très élégante tout en équilibre et harmonie. Finale longue et persistante sur les flaveurs du bouquet.

Les cuvées 2009 et 2010 étaient citées dans les guides 2012 et 2013. Très beau travail dans la régularité de ce domaine phare de l'appellation.

- Accord gourmand : nage de lotte, cocos de Paimpol
- Garde : jusqu'en 2016-2017

Tout sur le vin

- Cépage : Chardonnay
- Terroir : argilo-calcaire riche en oxyde de fer
- Âge des vignes : 50 à 80 ans
- Rendement : 50 hl/ha
- Nombre de pieds/ha : 9 000
- Préparation : bouse de corne, silice de corne
- Pulvérisation : jour fruit et fleur
- Tisanes : achillée millefeuille, prêle, osier, ortie, valériane, pissenlit
- Vendanges : manuelles
- Vinification : pressurage en grappes entières, levures indigènes
- Taux de sulfite : total 67 mg/l
- Non collé
- Filtré : sur membrane 10 microns
- Élevage : 100 % vinifié et élevé en fûts de 228 l de 3 à 13 ans d'âge pendant 11 mois
- Nombre de bouteilles produites : 9 000 et 400 magnum

■ **Domaine La Soufrandière**
Climat Les Quarts cuvée
Millerandée 2011

○ Blanc 



Très belle et élégante cuvée. La minéralité en fil rouge. Derrière une attirante robe or jaune chatoyante lumineuse et profonde, le nez raffiné,

puissant, libère des arômes de fruits blancs et d'agrumes mêlés à des notes de fleurs blanches, épices, minéralité. L'attaque est d'une puissance étonnante, qui cède la place à une bouche ample, ronde, harmonieuse, avec une belle matière épiciée, fruitée, soulignée par une tendre fraîcheur. Finale longue, voluptueuse et aromatique en diable.

La cuvée avait déjà eu 4 coccinelles dans le guide 2012.

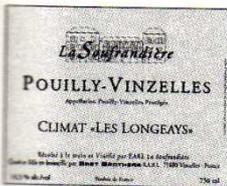
- Accord gourmand : poulet au curry
- Garde : jusqu'en 2017

Tout sur le vin

- Cépage : Chardonnay
- Terroir : argilo-calcaire riche en oxyde de fer
- Âge des vignes : plus de 80 ans
- Rendement : 40 hl/ha
- Nombre de pieds/ha : 9 000
- Préparation : bouse de corne, silice de corne
- Pulvérisation : jour fruit et fleur
- Tisanes : achillée millefeuille, prêle, osier, ortie, valériane, pissenlit
- Vendanges : manuelles
- Vinification : pressurage en grappes entières, levures indigènes
- Taux de sulfite : total 61 mg/l
- Non collé
- Filtré : sur membrane 10 microns
- Élevage : 100 % vinifié et élevé en fûts de 228 l de 3 à 13 ans d'âge pendant 11 mois puis 6 mois d'élevage supplémentaire en cuves inox
- Nombre de bouteilles produites : 9 000 et 150 magnum

■ **Domaine La Soufrandière**
Climat Les Longeays 2011

○ Blanc 



Joli vin élégant. Dans son élégante robe jaune pâle, fin, racé, le nez s'offre sur des notes de fruits blancs, d'épices et de minéralité.

L'attaque est puissante, annonçant une bouche riche, pleine, avec beaucoup de plaisir, une matière au fin fruité et à la tendre fraîcheur. Bel équilibre dans la délicatesse. À aérer une demi-heure à l'avance. La cuvée était déjà citée 4 et 3 coccinelles dans les guides 2012 et 2013.

La cuvée était déjà citée 4 et 3 coccinelles dans les guides 2012 et 2013.

- Accord gourmand : dos de cabillaud poêlé, légumes oubliés
- Garde : à boire

Tout sur le vin

- Cépage : Chardonnay
- Terroir : argilo-calcaire très argileux
- Âge des vignes : environ 30 ans
- Rendement : 50 hl/ha
- Nombre de pieds/ha : 9 000
- Préparation : bouse de corne, silice de corne
- Pulvérisation : jour fruit et fleur
- Tisanes : achillée millefeuille, prêle, osier, ortie, valériane, pissenlit
- Vendanges : manuelles
- Vinification : pressurage en grappes entières, levures indigènes
- Taux de sulfite : total 62 mg/l
- Non collé
- Filtré : sur membrane 10 microns
- Élevage : 100 % vinifié et élevé en fûts de 228 l de 3 à 13 ans d'âge pendant 11 mois puis 6 mois d'élevage supplémentaire en cuves inox
- Nombre de bouteilles produites : 3 600

MÂCON-VINZELLES

■ **Domaine La Soufrandière**
Le Clos de grand-Père 2011

○ Blanc. 



Un Mâconnais de grande harmonie. De la robe or jaune éclatante, lumineuse, monte un bouquet raffiné, riche, puissant et complexe de fruits blancs, fleurs blanches, minéralité, épices. Élégante, épanouie, la bouche révèle dans un superbe équilibre une belle matière ample, charnue, épicée, avec toutes les saveurs du bouquet. Parfait équilibre. Longue et persistante aux accents de fleur et de minéralité. Beau travail sur le terroir. La cuvée avait reçu 2 coccinelles en 2012 et 3 coccinelles en 2013. Belle maîtrise dans la régularité.

- Accord gourmand : suprême de poularde à la crème et aux champignons
- Garde : jusqu'en 2016

Tout sur le vin

- Cépage : Chardonnay
- Terroir : argilo-limono-calcaire
- Âge des vignes : 50 ans
- Rendement : 45 hl/ha
- Nombre de pieds/ha : 9 000
- Préparation : bouse de corne, silice de corne
- Pulvérisation : jour fruit et fleur
- Tisanes : achillée millefeuille, prêle, osier, ortie, valériane, pissenlit
- Vendanges : manuelles
- Vinification : pressurage en grappes entières, levures indigènes
- Taux de sulfite : total 51 mg/l
- Non collé
- Filtré : à la terre blanche
- Élevage : 90 % vinifié et élevé en cuves inox et 5 à 10 % en fûts de 228 l de 3 à 13 ans d'âge pendant 11 mois
- Nombre de bouteilles produites : 6 200

