



■ Domaine La Soufrandière

POUILLY-VINZELLES

★★

Le domaine La Soufrandière, acquis par Jules Bret en 1947, quitte la cave coopérative de Vinzelles en 1998. Les deux frères Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret débent alors leur histoire commune à partir du millésime 2000. Le domaine est depuis certifié en agriculture biologique (et même en biodynamie). Les terroirs sont essentiellement sur les appellations Mâcon-Vinzelles et Pouilly-Vinzelles, ainsi qu'une parcelle de vieilles vignes de gamay, acquise en 2006, sur le village de Leynes.

Les vins : l'année 2010 a donné un super mâcon, précis, pur, salin, doté d'une trame épurée, qui séduit par sa fraîcheur. Si le vinzelles 2011 plaît par son côté digeste et sa finesse, le 2010 se montre plus large, d'une dimension et d'un potentiel supérieurs. Le terroir des Longeays signe ici une vraie réussite, avec un vin qui arbore une chair et une tension minérale de premier ordre. Le climat Les Quarts a donné en 2011 un superbe jus ; le vin, dégusté tiré sur fût, reste imprécis pour le moment, mais la bouche est prometteuse. Les Quarts 2010 reste la plus belle expression de Pouilly, qui allie jolie densité et puissance, sur une trame ciselée. Un vin éclatant de finesse.

| | |
|--|------|
| □ Mâcon-Vinzelles Le Clos de Grand-Père 2010 | 15,5 |
| □ Pouilly-Vinzelles 2010 | 15,5 |
| □ Pouilly-Vinzelles Climat Les Longeays 2011 | 14,5 |
| □ Pouilly-Vinzelles Climat Les Longeays 2010 | 16,5 |

| | |
|--|----|
| □ Pouilly-Vinzelles Climat Les Quarts 2011 | 16 |
| □ Pouilly-Vinzelles Climat Les Quarts 2010 | 17 |

Rouge : 3 hectares.

Gamay 100 %

Blanc : 6 hectares.

Chardonnay 100 %

Production moyenne : 35 000 bt/an

☼ Certifié en agriculture bio ou biodynamique