

**LeRouge&leBlanc**  
Depuis 1983 revue trimestrielle libre de toute publicité

**CAIRANNE**

**DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE**

**CARIGNAN**  
CÉPAGE MAUDIT OU CÉPAGE MAGIQUE ?

N°137  
ÉTÉ 2020  
JUN  
JULLET  
AOÛT

PRIS : 13 € (EUROPE) - 16 € (RESTE DU MONDE) - 19,50 €  
www.rougeetblanc.com

3  
**CAIRANNE**  
UN CRU QUI S'EST  
FAIT ATTENDRE

46  
**NAISSANCE**  
LE SYNDICAT DE  
DÉFENSE DES VINS  
NATURE'L

20  
**DÉGUSTATION / ENQUÊTE**  
LE CARIGNAN

38  
**À LA RENCONTRE DU**  
**DOMAINE DE LA**  
**SOUFRANDIÈRE /**  
**BRET BROTHERS**  
(Mâconnais)

**COUPS DE CŒUR**

18 **DOMAINE**  
**LES MAOU**  
(Vin de France - Luberon)

36 **DOMAINE ANDRÉ**  
**KLEINKNECHT** (Alsace)

44 **DOMAINE NICOLAS**  
**JACOB** (Jura - L'Étoile)

## À LA RENCONTRE DU DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE

*Le Rouge&Le Blanc n'avait pas encore consacré d'article au Domaine de La Soufrandière des deux frères, Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret. Pourtant, par leur rôle dans la reconnaissance des appellations mâconnaises, la grande diversité de leurs cuvées et leur exigence dans les vignes et à la cave, ils sont devenus, en vingt ans, des figures incontournables du Mâconnais.*

TEXTE ET PHOTOS MATHIAS GINET



Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret.

Lorsqu'on arrive par beau temps au domaine, situé dans la commune de Vinzelles, on est immédiatement frappé par la vue plongeante sur la plaine de Bresse. Au loin, on découvre les cimes du Jura et des Alpes où le mont Blanc trône en majesté. Cette barre rocheuse à l'horizon rappelle que le terroir du Mâconnais est intimement lié à l'histoire géologique alpine. On ne peut s'empêcher de penser que cette vue quotidienne a fortement influencé le travail des deux frères bourguignons, un travail ancré dans la recherche de l'expression la plus juste possible du terroir et de sa minéralité. En répondant à nos questions, les frères Bret présentent eux-mêmes leur domaine et leur approche de la vigne et du vin.

**Pouvez-vous nous présenter le domaine ? Comment êtes-vous arrivés ici ?**

La Soufrandière, c'est vraiment une histoire de famille. La propriété a été achetée par nos grands-parents en 1947. Ils avaient construit leur vie professionnelle à Paris, mais ils ont eu la volonté de revenir à leurs origines et de posséder une maison en plein cœur du Mâconnais. Notre grand-mère paternelle était de Vinzelles et nos grands-parents ont acheté la maison avec un hectare de vignes. Ensuite, petit à petit, notre grand père, qui n'était pas vigneron, a pu acquérir jusqu'à quatre hectares. Puis nos parents se sont rencontrés ici et cette maison est devenue notre maison de vacances. C'est pour cela que nous avons un véritable attachement à ce village, même si nous avons grandi en banlieue parisienne.

À partir de 1991/1992, nous nous sommes tous les deux orientés dans des études viti-oeno avec l'objectif de reprendre

le domaine qui comptait alors quatre hectares et demi. À l'époque, l'ensemble des vignes étaient exploitées pour la cave coopérative sous forme de métayage. On a connu ce schéma de fonctionnement jusqu'en 1999 et nous avons repris le domaine en 2000 à l'arrêt des contrats. Au moment de la reprise, en 2000, nous avons vendu la moitié des raisins à Jean-Marie Guffens pour faire de la trésorerie. Cela nous a permis de créer, en 2001, Bret Brothers, notre structure de négoce. Et on est parti comme ça !

En 2016, grâce à de vieux amis, nous avons pu récupérer cinq hectares d'un coup. Aujourd'hui, La Soufrandière compte onze hectares, totalement travaillés en biodynamie. Pour le négoce Bret Brothers, on a commencé avec à peu près la moitié de raisins "bio" et aujourd'hui, pour le millésime 2019, 100 % des raisins sont en "bio" ou en conversion, le tout sur environ neuf hectares. On arrive à près de trente cuvées pour les deux structures (domaine et négoce). C'est notre petit côté alsacien !

**Pourquoi avoir créé une structure de négoce ?**

On l'a créée dès la reprise du domaine en 2001. L'objectif était de pouvoir sélectionner parmi les meilleurs terroirs du Mâconnais. À l'époque, on ne parlait pas trop du Mâconnais et souvent en termes un peu moins qualitatifs qu'aujourd'hui. Ce qui nous importait c'était de pouvoir vinifier avec la même méthode et la même exigence des raisins récoltés sur des terroirs très différents. Nous voulions faire connaître cette diversité.

# Les frères Bret, une affaire de famille

Le gros avantage de passer par le négoce, c'est qu'il n'y a pas de foncier à acquérir. De plus, les terroirs sont assez espacés et on ne se voyait pas acquérir de la vigne à 20 km ou 25 km tout en étant en mesure d'en gérer ensuite le quotidien. Le négoce nous permettait d'avoir cet équilibre. Par contre, nous avons toujours eu à cœur de bien séparer les deux activités, domaine et négoce, avec des noms et des identités visuelles différentes. Par souci de transparence et d'honnêteté par rapport à nos clients. Et puis, pour une raison plus personnelle, car, à La Soufrandière, il y a aussi notre énergie.

Aujourd'hui, nous vinifions également des rouges sur les terroirs du Beaujolais. C'est un vrai changement, car on quitte les sols argilo-calcaires pour arriver sur des sols granitiques. C'est génial, surtout pour des gens comme nous qui adorons les vins du Beaujolais ! Ça nous permet aussi d'apprendre un peu plus sur les vinifications sans soufre avec le mouvement assez nature, mais très exigeant, qui est assez puissant chez nos voisins. Ils ont un savoir-faire exceptionnel.

**Comment travaillez-vous avec ces vigneron partenaires qui vous vendent les raisins pour le négoce ?**

Dès le début, et c'est encore le cas aujourd'hui, on s'est naturellement tourné vers des amis vigneron, comme Jean-Marie Chaland du Domaine Sainte-Barbe qui a été le premier et avec qui nous travaillons depuis 2001. Ils font le travail dans la vigne toute l'année ; par contre, dès la vendange, nous reprenons la main. C'est notre équipe de vendangeurs qui récolte le raisin. Cela nous permet de choisir la maturité optimum, de trier les raisins et de vinifier. Nous sommes aussi très exigeants sur les achats de raisins : la majorité des vignes sont de vieilles vignes et très souvent en sélections massales.

**Pourquoi et comment s'est fait le passage vers la biodynamie ?**

Par étapes. Nous avons tous les deux une formation classique et nous n'avons pas abordé ces sujets à l'école. La découverte de la biodynamie, s'est faite par le biais de rencontres et de stages, notamment en

1998/1999 à Meursault chez Dominique Lafon qui pratiquait la biodynamie depuis trois ans. Ces expériences nous ont fait comprendre que la clé pour faire de grands vins se trouvait avant tout dans les vignes. Avec les artifices œnologiques, on peut sauver une récolte moyenne et faire de bons vins, mais pour trouver la magie des grands vins, il faut absolument qu'il y ait de la vie dans les sols.

C'est pour cela que, dès 2000, nous avons commencé les premières expérimentations. En 2003 nous avons entamé la certification Demeter, que nous avons obtenue en 2006. On a beaucoup échangé avec Pierre Masson et d'autres amis vigneron. L'idée était plutôt d'essayer de capter différentes choses et d'essayer ensuite de les interpréter sur le domaine. C'est une approche nécessairement personnelle.

**Concrètement, qu'est-ce que ça change au quotidien ?**

Énormément de choses. Pour nous, le chemin de la biodynamie, c'est surtout de retrouver une liberté. La biodynamie a permis de nous émanciper des conseils agronomiques, phytosanitaires et œnologiques. La biodynamie, c'est essayer de préparer le plus de choses possibles en amont pour qu'il se passe le moins de choses négatives à la vigne.



Achetée par les grands-parents des frères Bret, la maison familiale où ils ont passé toutes leurs vacances avant d'y revenir pour produire leurs vins.

Pour prendre un exemple concret, lorsqu'on a repris les vignes en 2000, le poste "produits phytosanitaires" se montait à 2000 €/an/hectare. Aujourd'hui, on est entre 300 et 400 €, soit près de six fois moins ! Dans le même temps, les coûts de production ont par contre beaucoup augmenté du fait d'un recours au travail manuel, indispensable en "bio". Nous sommes une équipe de neuf personnes à plein temps pour onze hectares de vignes. Chez nous, une personne fait 1,5 hectare ; dans le système coopératif aujourd'hui c'est

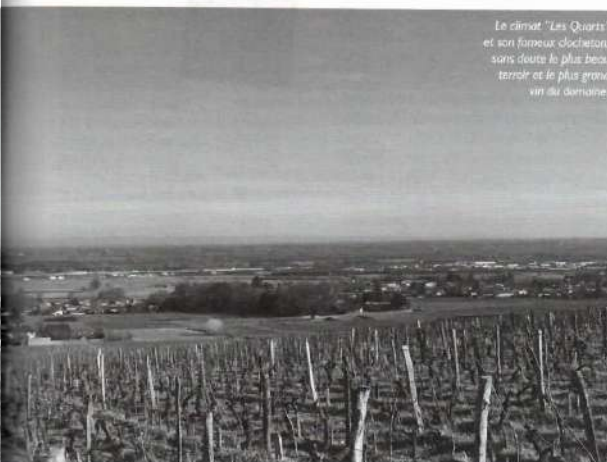


une personne pour 12/15 hectares. Le choix de la biodynamie a également été dicté par cet aspect social. Cette question est fondamentale pour nous.

Enfin, la biodynamie dépasse la vigne. Un exemple simple : l'influence de l'oxygène en cave. Avant de presser les grains de raisin, nous les passons dans notre un fouloir qui nous permet d'éclater les raisins et surtout d'extraire davantage de composés phénoliques. Pour nous, le pressurage est une des clés pour faire des vins de garde. Avec le pressurage et le foulage, le jus s'oxyde vraiment, mais tout ce qui s'oxyde va précipiter dans les bourbes au fond de la cuve. On n'aura donc pas à être en guerre permanente contre l'oxydation. On essaie de travailler avec l'air, de la même façon qu'on travaille avec l'herbe dans les vignes. On ne travaille pas contre l'herbe et pas contre l'air. Avant, nos grands-parents ne protégeaient pas autant les vins, et les vins tenaient. C'est aussi ça la biodynamie.

**Qu'est-ce qui a changé pour vous depuis votre installation ?**

Le climat ! 2018, c'est un millésime caniculaire sec, mais finalement on a l'impression de répéter un peu la même chose



Le climat "Les Quarts" et son fameux clocheton, sans doute le plus beau terroir et le plus grand vin du domaine.

depuis quelques années. L'avancement des vendanges a été vraiment marqué à partir de 2003. On a eu 2005, très sec mais pas très chaud, et une série de millésimes chauds comme 2007, 2009, 2011, 2015, 2017, 2018 et 2019. En 2018, nous avons commencé les vendanges le 26 août ! Dans le Mâconnais, il y a quarante ans de ça, on les débutait entre le 12 et 18 septembre.

Tout l'enjeu pour nous, sur des millésimes chauds, c'est de conserver une fraîcheur dans les vins sans pour autant oublier la maturité. Donc on se réfère toujours à l'analyse des jus et on goûte énormément les raisins. L'idée n'est pas de faire des vins "massifs".

À court terme, en Bourgogne, nous croyons beaucoup à l'aligoté comme cépage du futur, comme première alternative au réchauffement climatique. En 2019, notre moyenne de cave en chardonnay c'est 13/14° quand l'aligoté est à 12°. C'est aussi un cépage qui a une grande capacité à capter ce qui se passe dans le terroir.

**Difficile de parler du Mâconnais sans parler de Jean-Marie Guffens. Quel rôle a-t-il joué pour vous ?**

On a tous les deux eu la chance de travailler chez lui, l'un en 1996 et l'autre en 1997. C'est quelqu'un qui a apporté

beaucoup de dynamisme, pour Vergisson notamment. Tout le monde le surnomme le "Belge fou" ; il est extrême à tout niveau. Tous les deux, nous considérons qu'il a été visionnaire, notamment dans les années 1990. Il a beaucoup apporté à la région et il a fait partie des personnes qui nous ont beaucoup inspirés ou aidés, comme Dominique Lafon.

**Quels sont vos principes de vinification ?**

Jamais de fût neuf chez nous. Les fûts utilisés ont entre huit et vingt ans, avec un âge moyen de quatorze ou quinze ans. On fait quasi systématiquement les fermentations malolactiques ; elles se déclenchent naturellement sur sucre. Depuis plusieurs années, on essaie de réduire les doses de soufre. Au total, on dépasse rarement 5 g/hl de soufre (en SO<sub>2</sub> total) et ça depuis le début. Par contre ce qui a évolué, c'est le moment auquel on ajoute le soufre. Sur la moitié des cuvées, on n'en met plus du tout sous le pressoir. Sur les autres, on en met encore 1 g/hl. Dans tous les cas, les jus s'oxydent. Le soufre sous le pressoir a surtout une incidence sur la sélection levurienne et permet que s'installent favorablement les "saccharomyces cerevisiae". Depuis 2016, on développe également les cuvées Zen qui sont vinifiées sans soufre.

L'ajout se fait uniquement à la mise en bouteille à 15 mg/l.

Aujourd'hui, on met en bouteille avec plus de gaz qu'il y a dix ou même cinq ans. On est entre 1000 mg/l et 1150 mg/l. Sans être trop technique, les mises d'été sont filtrées sur terre blanche et on dégaze. Pour les élevages longs, on ne filtre pas et on dégaze en partie mais en éclatant le vin dans la cuve. Avec des millésimes qui sont plus mûrs aujourd'hui et un peu plus chauds, ce gaz est plutôt intéressant. Il n'y a pas de bâtonnage du tout, sauf si la fermentation alcoolique patine un peu, et dans ce cas on fait un bâtonnage par semaine. Sinon les vins restent sur lies. En général, on essaye d'intervenir assez peu, mais de travailler pour avoir des vins purs et de garde.

**L'expérimentation semble importante pour vous avec vos nouvelles cuvées Zen, Ovoides... ?**

C'est vrai, c'est notre moteur, même si cela fait beaucoup de travail et de paramètres. Depuis le début, nous produisons de nombreuses cuvées différentes. Aujourd'hui, au lieu d'augmenter la diversité des terroirs, on essaie surtout de les travailler différemment.

On fonctionne par déclie : par exemple le béton, c'est après avoir échangé avec Dominique Belluard et Thomas Pico. L'expérimentation c'est important, surtout en Bourgogne où la tradition reste forte et ancrée. Elle a ses avantages, mais elle peut aussi parfois enfermer dans des schémas de production et des contre-vérités. Comme le fût neuf par exemple. On a également compris qu'il y a des clés essentielles dans la vinification sans soufre. Il ne faut pas louer les démarrages en fermentation. Par exemple, pour nos rouges, nous faisons toujours des pieds de cuve. Tous nos vins sont vinifiés en levures indigènes. Pour les vins blancs, les cuves ou les tonneaux sont remplis à ras bord. Et ça on ne l'apprend pas à l'école, il faut essayer, tester.

L'expérimentation est aussi essentielle pour remettre en question nos pratiques. Particulièrement si l'on veut réussir à mieux s'adapter au changement climatique, aux maladies du bois et à répondre aux attentes sociales. Parallèlement, nous essayons de diffuser nos méthodes et résultats. On reçoit

beaucoup d'écoles sur le domaine. On a un devoir de formation pour donner le choix aux jeunes qui s'installent.

**Comment vous répartissez-vous les tâches au domaine ?**

On est tous les deux à la vigne et tous les deux en cave même si aujourd'hui l'un (Jean-Guillaume, NDLR) a plus une dominante vigne et l'autre (Jean-Philippe, NDLR) plus une dominante cave. Au niveau du commerce on essaie de se répartir aussi. On essaie d'être très polyvalents. Et c'est pareil avec notre équipe : en fonction des saisons, tout le monde est à la vigne ou tout le monde en cave.

**Le Pouilly-Vinzelles Les Quarts, c'est votre cuvée historique, de cœur ?**

Historiquement, c'est le meilleur "Quart" du secteur de Vinzelles. Il était donné sous forme de taxes au seigneur local. Il y a d'ailleurs encore le "clocheton" qui devait probablement dépendre du château de Vinzelles. C'est un peu comme les Quarts de Chaume dans la Loire. Pour nous, cette cuvée a en effet quelque chose à part. On pense qu'il y a un terroir assez fabuleux : quelque chose s'y passe ! Le secteur devrait être classé en 1<sup>er</sup> cru d'ailleurs. C'est aussi la cuvée historique du domaine.

On est sur des secteurs précoces avec des vieilles vignes qui font entre 30 et 35 hl/ha pour Les Quarts et 20 à 25 hl/ha pour la cuvée Les Quarts Millerandée. On arrive à des vins très concentrés, avec beaucoup d'acidité et qui offrent pourtant une sensation de richesse. Et nous parvenons à avoir une régularité dans les millésimes. Les raisins issus des très vieilles vignes de plus de quatre-vingts ans vont dans une cuvée à part : la cuvée Millerandée. Ces vignes ont perdu leur faculté de fécondation et donnent donc de tout petits raisins mais très concentrés. Ce phénomène de millerandage peut venir du court-noué mais, grâce à la biodynamie, les symptômes ont fortement diminué tout en maintenant une production de petits raisins.

**Quelle est votre vision de la viticulture pour les prochaines années ?**

On ne prétend pas que notre modèle, soit "le" modèle. En revanche, aujourd'hui il y a des choix à faire et certaines pratiques

à remettre en question. Mais dans le monde agricole on ne se pose pas toujours la question et on impose souvent une pensée unique autour de l'idée de progrès. Nos voisins rêvent tous de tracteurs autonomes mais ça pose aussi la question de l'humain, il ne faut pas l'oublier.

Aujourd'hui, l'agriculteur est un peu le bouc émissaire de la société. Mais en même temps, il y a aussi une part de déni dans la profession qui considère les pesticides comme un problème monté par les médias et non un problème de toxicité et de santé. L'agriculteur est pris en étau.

Si on veut vraiment changer les pratiques, il faut aller à l'origine des choses. Il faut changer les écoles, l'enseignement, les chambres d'agriculture. Tant qu'on aura encore des lycées viticoles ou des écoles d'ingénieurs qui sont sur un modèle essentiellement chimique, il ne faudra pas s'attendre à avoir encore un monde agricole ancré dans la chimie. Tout ce système doit se remettre en question ou, a minima, proposer différentes méthodes. Heureusement, on assiste à un changement de la part de certains enseignants qui parlent de "bio" et de biodynamie à leurs étudiants.

**Et quel avenir pour les appellations du Mâconnais ?**

Au-delà du foncier qui augmente, le projet du moment c'est celui du classement en premier cru de certains terroirs. Ce projet a été initié depuis 2006/2008 au sein des appellations communales des différents Pouilly et de Saint-Véran. Il devrait aboutir très prochainement. Cette anomalie remonte à la Seconde Guerre mondiale, lorsque la France était coupée en deux : "occupée" au nord de Chalon-sur-Saône, "libre" au sud. En 1942, les Allemands annoncent que tous les vins de consommation courante peuvent être réquisitionnés pour l'armée. Au nord, on crée une super catégorie pour retirer de la catégorie dite de consommation courante les meilleurs climats et les meilleurs lieux-dits d'appellation, et on crée les premiers crus. Comme le Mâconnais était en zone libre, il n'y a pas eu cette nécessité de se distinguer et de faire des premiers crus. Pour autant si on regarde les anciens ouvrages écrits à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, on retrouve beaucoup de mentions sur des équivalents de premiers crus. ■



La dégustation s'est déroulée à Paris le 18 novembre 2019. Dixsept vins du Domaine de la Soufrandière et du négoce Bret Brothers ont été dégustés. Nous avions décidé de nous concentrer quasi exclusivement sur les vins blancs qui correspondent à l'image du domaine. Ainsi, sur les dixsept vins dégustés, on ne compte qu'un vin rouge. Les millésimes récents nous ont paru de plus en plus "précis" dans leurs expressions. Globalement, les vins blancs des frères Bret se distinguent par leur caractère ciselé, énergique, avec une très grande minéralité. Incontestablement, de grands blancs de Bourgogne.



Bret Brothers

**Fleurie**

*Les Grands Prés 2013*  
0,5 ha, vignes de 35 à 55 ans, terroir granitique, en milieu de coteau, vinifié 100% en grappes entières, macération semi-carbonique puis élevage en fûts pendant 8 mois.  
Très joli nez plutôt délicat et floral (rose fanée et fleurs séchées). Un côté oriental avec une touche d'orange sanguine. L'attaque est gourmande avec des notes de cerise noire et de kirsch. Le jus est croquant avec un beau végétal. Globalement, une impression d'un joli vin de gastronomie avec de la structure.

LeRouge&leBlanc N° 137

**Mâcon-Chardonnay 2018**

1 ha, vignes de 30 ans, terroir argilo-calcaire exposé est, 10% vinifié et élevé en fûts pendant 11 mois, 90% en cuves en inox.  
Nez sur les fruits jaunes (mirabelle, reine-claude), l'amande fraîche, la noisette, gourmand et frais. Une attaque large, assez grasse, mais le vin conserve une belle acidité qui apporte une véritable tension. Finale zestée. Un vin simple mais agréable : « Si tous les mâconnais-villages étaient faits ainsi... », commente un dégustateur.

**Viré-Clessé**

*La Verrière 2018*  
0,6 ha, vignes de 55 ans, terroir argilo-calcaire exposé à l'est, 100% vinifié et élevé en fûts pendant 11 mois.  
Nez frais avec des arômes végétaux, le citron et la dragée. Bouche contenue, tendue qui finit sur une sensation naquée et des amers apaisants. Un vin minéral, ferme et légèrement austère mais d'une grande pureté.

**Pouilly-Fuissé**

*Terres de Vergisson 2018*  
Assemblage de deux parcelles, une exposée plein nord sur calcaire, l'autre sur grès, exposée est, vignes âgées respectivement de 35 et 60 ans, vinifié et élevé en fûts pendant 11 mois.  
Nez expressif et gourmand avec une aromatique fruitée (agrumes, fruits exotiques, fruits confits). La bouche est assez riche, avec de la puissance et une pointe de gaz. L'armature en finale (pamplemousse blanc, noisette) apporte de l'élégance et de la droiture.

**Mâcon-Chardonnay**

*Les Crays 2016*  
0,5 ha, vignes de 25 ans, terroir calcaire très blanc et marnes, exposé à l'ouest, vinifié en demi-muids et fûts pendant 11 mois.  
Nez riche et ouvert, plutôt

séducteur. Des notes de cédrat, d'amande et de fruits jaunes, soutenues par une touche vanillée. La bouche est très fraîche, assez vive en attaque et fruitée. Le vin est juteux, dynamique, et finit sur une belle austérité minérale. On décelé une très légère surmaturité en bouche. Une ode à la joie !

**Domaine de la Soufrandière**

**Saint-Véran**

*La Bonnode 2018*  
Cuvée Ovoidé (tiré sur cuve)  
Vignes de 35 ans, exposition est, fermentation en cuves en béton ovoïdes pendant 11 mois, puis 6 mois en cuves en inox sur lies.  
Nez exotique et lacté qui évoque la pomme au four, le caramel et les fruits jaunes. En revanche, la bouche est fraîche, acidulée et assez tranchante. La finale se contracte un peu.

**Saint-Véran**

*La Combe Desroches 2018*  
1,5 ha, vignes de 15 à 20 ans, terroir d'argiles sur marnes blanches exposé au nord, vinifié à 70% en cuves et 30% en fûts de 10 ans et plus.  
Nez discret évoluant vers le beurre légèrement fumé, les épices douces et le mûsin bien mûr. L'attaque est fruitée et gourmande. Une acidité mûre et citronnée apporte de la fraîcheur et une note dynamique avec une bouche enrobée et opulente.

**Pouilly-Vinzelles**

*Les Quarts 2018*  
Cuvée Zen (tiré sur cuve)  
2 ha, vignes âgées de 48 à 80 ans ; terroir argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien, exposé est/sud-est, vinifié et élevé sans soufre jusqu'à la mise en bouteille en fûts pendant 11 mois puis 6 mois de plus en cuves.  
Le nez est riche et exotique (ananas, fleurs d'acacia et miel) et laisse présager une

LeRouge&leBlanc N° 137

grande profondeur. La bouche est volumineuse avec une puissance surprenante mais maîtrisée. La gourmandise rappelle le beurre de baratte, la cire, mais la tension minérale et les amers délicats de la finale (tilleul) apportent une grande longueur, du dynamisme et une sensation de liberté. Une belle présence !

**Pouilly-Vinzelles 2018**

35 à 50 ans  
2 ha, vignes de 37 à 55 ans, terroir argilo-calcaire très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien exposé est/sud-est, vinifié et élevé pendant 11 mois en cuves en inox pour 70% et 30% en fûts.  
Nez élégant, frais qui rappelle le mimosa, l'anis et les champignons (grolles). La bouche se démarque par sa tension et son énergie qui donnent au vin un côté cristallin. Un vin plein d'énergie.

**Bourgogne Aligoté**

*Aligoté 2018*  
0,3 ha, terroir argilo-calcaire exposé plein est, vinifié en demi-muids.  
Le nez se démarque par sa complexité : une oxydation très légère et des notes fumées se marient à la noisette verte et au citron. La bouche est tendue, vive et légère. Elle se termine sur une salinité remarquable. Un aligoté de grande classe et de caractère.

**Saint-Véran**

*La Bonnode 2017*  
Cuvée Zen  
Mêmes données que pour cuvée Ovoidé, mais vinification et élevage de 17 mois en fût sans soufre jusqu'à la mise en bouteille.  
Le nez est surprenant : herbaod tout d'abord, il fait penser à de la chartreuse verte avant de dévoiler des notes de pain d'épices. La bouche est ciselée, aérienne et pleine d'énergie. La finale est impressionnante de minéralité et de profondeur. Ce vin

cristallin dégage une vraie sensation de terroir.

**Saint-Véran**

*La Combe Desroches 2017*  
Nez élégant et éclatant, évoluant vers l'acacia, les agrumes et le poivre blanc, sans pour autant oublier la gourmandise du miel et des calissons. La bouche est fraîche et citronnée. La matière et la puissance sont là, mais contenues. Un vin délicat, d'une grande pureté portée par une finale pierreuse qui amène de la sapidité.

**Pouilly-Vinzelles**

*Les Quarts 2017*  
2 ha, vignes de 48 à 80 ans, terroir argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien, sur la partie la plus haute et la plus caillouteuse du Climat "Les Quarts", exposition est/sud-est. 20% de pente, 100% vinifié et élevé en fûts pendant 11 mois puis 6 mois de plus en cuves pour une clarification naturelle.  
Nez surprenant pour le millésime : très gourmand et riche, il rappelle une tarte aux mirabelles en plein été. La bouche est dense, ample et la matière tapise la bouche. La minéralité est encore très présente avec une finale saline. Un jus dense, puissant, mais un peu rectiligne.

**Pouilly-Vinzelles**

*Les Quarts Cuvée Millerandée 2017*  
Vignes de 80 ans produisant de petits raisins presque sans pépins, 100% vinifié et élevé en fûts pendant 11 mois puis 6 mois de plus en cuves.  
Le nez est riche sur les raisins confits avec une légère touche de rum, mais il conserve une élégance remarquable (fleurs fanées, pêche blanche). La bouche est énorme : une acidité étonnante et une concentration exceptionnelle. On est surpris par le côté tannique et la matière très riche, presque animale. L'équilibre est néanmoins trouvé. Un vin de grande classe qui appelle la table.

**Pouilly-Fuissé**

*En Chatenay 2017*  
0,7 ha, vignes de 55 ans sur terroir argilo-calcaire très brun exposé nord-est, vinifié et élevé en fûts et en cuve pendant 17 mois.  
Le nez est riche (fruits jaunes) et gras (fruits secs, beurre). On devine des notes fumées, presque lardées. Cette générosité se retrouve en bouche avec une matière ample, un élevage un peu plus présent et une finale torréfiée et cacaoisée.

**Pouilly-Vinzelles**

*Les Quarts 2010*  
(mêmes caractéristiques que le 2017)  
Le nez surprend par sa pureté et sa délicatesse : miel et épices douces (safran). Il est marqué par des notes évoluées d'abricots secs, de cire, d'orange confite et de truffe blanche. La bouche reste très vive et d'une grande fraîcheur. La matière est dense, gourmande avec des notes orientalisantes. Le vin finit accompagné d'une sensation tanique et minérale avec de la plénitude grâce à un équilibre parfait entre matière dense et tension.

**Pouilly-Vinzelles**

*Les Langeays 2008*  
0,58 ha, vignes de 37 ans, terroir argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien, exposition est/sud-est, 100% vinifié et élevé en fûts pendant 11 mois puis 6 mois de plus en cuves pour une clarification naturelle.  
Nez riches, puissant, presque enfiévré. Un côté liqueur ou eau-de-vie assez présent, de même que la truffe blanche. Le vin est généreux et gourmand. Il conserve une acidité étonnante et une concentration exceptionnelle. On est surpris par le côté tannique et la matière très riche, presque animale. L'équilibre est néanmoins trouvé. Un vin de grande classe qui appelle la table.

43