



**91/100**  
**LASOUFRANDIÈRE**  
*Aligoté Aligato 2019*  
Cette vigne âgée de 30 ans donne un jus mûr et délicat, nuancé d'une fine salinité. Apaisé, digeste, il offre une belle définition de l'umami fait vin. 11° d'alcool seulement. 18 €

**93/100**  
**LASOUFRANDIÈRE**  
*Saint-Véran La Bonnode Cuvée Ovoïde 2018*  
Élevé onze mois en cuves ovoïdes en béton, ce blanc encore sur la réserve offre un profil particulièrement ciselé, équilibré et lumineux. Il monte en puissance à l'air avec de très beaux amers en finale, précis et très expressif avec sa très faible dose de SO<sub>2</sub> total. 27 €

**92/100**  
**LASOUFRANDIÈRE**  
*Vin de France la Carbonnode 2019*  
Macération carbonique de huit à dix jours sur chardonnay. Robe cuivrée, nez de raisin frais, caractère original avec une attaque moelleuse puis une matière solaire, puissante, marquée par les agrumes, avec

de petits amers et des saveurs d'épices et de noix de muscade. Si l'extraction est un peu variétale, le degré est modéré (12,5°), la patine et la cohérence arrivent à l'air. À notre sens, il n'entre pas dans la catégorie des vins de macération. 30 €

**92/100**  
**LASOUFRANDIÈRE**  
*Pouilly-Vinzelles X-Taste 2006*  
Issue pour moitié de passerillage et pour moitié de botrytis, cette cuvée microscopique a également été produite en 2009, 2011 et 2014. Assez exotique avec son nez de cassonade et de banane plantin, elle offre beaucoup de richesse et une belle concentration avec ses 80 g de sucre résiduel, mais demeure un peu épaisse en finale. 40 €