

BOURGOGNE

Aujourd'hui

Le magazine
de tous les terroirs

N° 181

APPELLATION

Pouilly-Loché • Pouilly-Vinzelles

Leur heure de gloire



Pouilly-Vinzelles Les Longeys.

Les vignerons des appellations Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles, au sud de la Bourgogne, ont mis près de vingt ans à obtenir leurs premiers crus. Toujours est-il que quatre ans après les premiers crus de Pouilly-Fuissé, un nouveau coup de projecteur est donné sur cette région où l'ont produit de grands vins blancs encore très abordables. Par les temps qui courent...

«**L**a patience est mère de toutes les vertus », dit le proverbe et si c'est vraiment le cas, alors les vignerons des crus du Mâconnais (71) peuvent être considérés comme des sages parmi les sages. Il aura en effet fallu près de vingt ans aux vignerons des petits (par la taille) crus Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles, voisins de l'appellation Pouilly-Fuissé (près de 800 hectares en production), pour obtenir à leur tour leurs premiers crus. « À leur tour », puisque, à l'intention de celles et ceux qui auraient manqué un épisode, Pouilly-Fuissé a décroché ses premiers crus sur le millésime 2020. Pour Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles, cela sera donc 2025, dix-neuf ans après l'étude géologique réalisée par le cabinet Sigales et quinze après le dépôt du dossier premiers crus sur les bureaux de l'INAO, le 26 mars 2010... le même jour d'ailleurs que Pouilly-Fuissé. La patience...

Le travail des hommes

Côté terroir, les deux appellations globalement orientées vers l'est, sont situées sur ce que l'on pourrait appeler la « première côte » face à la plaine de Saône entre 200 et 250 mètres d'altitude environ, ce qui en fait des appellations plutôt « chaudes » et précoces. La « deuxième côte » étant occupée un peu plus à l'ouest et en altitude par Pouilly-Fuissé et Saint-Veran. Ce sont de toute évidence des lieux propices à donner des vins blancs de grande qualité, mais encore faut-il, ici comme ailleurs, que « l'ambition », le travail des hommes donnent l'impulsion

pour les révéler. Nous ne voulons faire injure à personne, surtout pas et ce d'autant plus qu'ils sont nombreux aujourd'hui à faire des vins de qualité. Néanmoins, il nous semble tout à fait clair que l'arrivée quasi simultanée il y a une bonne vingtaine d'années de vigneron exigeants, parfaitement investis dans une viticulture respectueuse de l'environnement, a considérablement contribué à mettre les deux appellations sur le devant de la scène et probablement joué un rôle important dans l'obtention de ces premiers crus. Nous voulons parler du Domaine de la Soufrandière des frères Bret, à Vinzelles et du Clos des Rocs d'Olivier Giroux. Ce sont les propriétaires les plus importants respectivement dans Les Quarts et Les Mûres, les deux premiers crus les plus réputés de Vinzelles et Loché (lire en pages suivantes) et qu'ils ont immédiatement revendiqués sur leurs étiquettes. Un point essentiel, dans la mesure où dans la doctrine de l'INAO, seuls les terroirs revendiqués par les producteurs ont une chance d'être un jour classés en premiers crus.

Ni désherbants ni machines à vendanger

Et les vigneron des deux appellations se sont donné les moyens de bien faire, avec un cahier des charges de premier niveau pour ces quatre premiers crus qui livreront donc leurs premières bouteilles dès le millésime 2025. Pouilly-Fuissé avait pu choisir d'interdire en premier cru la machine à vendanger ou les désherbants chimiques, optant pour les produits chimiques. Pas Pouilly-Loché

et Vinzelles qui ont dû interdire les deux avec même un niveau supérieur d'exigence pour le désherbage puisque les produits dits de « biocontrôle » - c'est-à-dire jugés moins dangereux - comme l'acide pélargonique, ont également été interdits. Les vigneron disposeront toutefois d'un système dérogatoire de quatre ans pour s'adapter au retour à la récolte manuelle. Notons également que le rendement maximum passe de 60 hectolitres par hectare à 58, que l'élevage devra être conduit au moins jusqu'au 1^{er} juillet de l'année suivant la vendange (commercialisation à partir du 15 juillet) et surtout que le titre alcoométrique minimum sera désormais de 12 degrés en premier cru contre 11 en Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles villages « classiques ». Enfin, le saviez-vous ? Un bref tour d'horizon des principaux producteurs, nous amène à constater que les crus Pouilly-Loché et Vinzelles sont parmi les appellations les plus bio de Bourgogne puisque la moitié environ des surfaces sont cultivées et certifiées. Une raison de plus pour vous convaincre d'aller à la découverte de leurs vins et bientôt, de leurs premiers crus.

« À l'avenir, chacun aura droit à quinze minutes de célébrité mondiale », aurait affirmé un jour Andy Warhol. Le tour est venu pour les appellations Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles en leur souhaitant que cela dure un peu plus longtemps.

Textes et photographies : Christophe Tupinier, Gilles Trimaille

Quatre premiers crus

Sur Pouilly-Loché (32 hectares - ha) :
Les Mûres (7,09 ha).

Sur Pouilly-Vinzelles (52 ha) :
Les Longeays (7,50 ha), Les Pétaux (2,76 ha), Les Quarts (12,45 ha).

La Cave Coopérative Les Grands Crus Blancs exploite aujourd'hui 15 ha en Pouilly-Loché et 10 en Pouilly-Vinzelles.

Un peu d'histoire...

Les historiques qui figurent dans les cahiers des charges des deux appellations nous apprennent qu'au XIX^e siècle, les vins de « Loché » ont couramment été commercialisés sous le nom de « Pouilly », qui est le nom d'un hameau voisin, réputé pour sa production de vins blancs d'une grande finesse. On peut imaginer que dans une grande période de flou quant à l'identification précise de l'origine des vins, la situation devait être peu ou prou la même pour les vins de Vinzelles... Toujours est-il que jusqu'au début du XX^e siècle, les « vins de Pouilly » portent la notoriété du vignoble de « vins fins » du « Sud Mâconnais ». Désireux de s'émanciper de cette tutelle, les producteurs s'organisent et fondent, en 1929 la Cave coopérative des Grands Crus blancs. Ils obtiennent la reconnaissance des appellations d'origine Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles, dès 1931 par jugement, puis des deux appellations d'origine contrôlée, par décret, en 1940.

Pouilly-Vinzelles 1^{er} cru Les Longeays (7 ha 50)

Le terroir : Situés dans la continuité des Quarts, Les Longeays sont très proches de ces derniers avec seulement une étroite bande supérieure nord-sud plus plate, plus calcaire, caillouteuse, avant de basculer dans la pente argileuse. C'est l'occasion pour Jean-Philippe Bret et Olivier Giroux de contredire les idées reçues qui voudraient que les rendements soient obligatoirement plus faibles en bio qu'en conventionnel. « On constate au contraire que dans les années, nous faisons de meilleurs rendements en bio car la structure de nos sols permet de garder l'eau. Un sol, ce n'est pas que du minéral, c'est aussi un univers vivant ».

La dégustation : Les vins peuvent offrir deux profils assez différents, selon qu'ils proviennent du haut du terroir ou du secteur médian et inférieur.

Les vins du millésime 2023 révèlent des notes florales (Domaine Mathias) et un végétal doux (Manciat-Poncet, Dormy), avec une bouche fine, aérienne (partie supérieure calcaire du secteur pour le Domaine Mathias).

En 2022, le profil aromatique, sur la fraîcheur et la tension, exprime de délicates notes végétales (fougère, menthol, poivre vert), avec une bouche fraîche et minérale (Domaine Thibert, vigne dans la partie supérieure), avec des notes d'agrumes frais (clémentine) et toujours une belle pureté (La Soufrandière, partie centrale).

On retrouve le même registre aromatique pour les millésimes 2021 et 2020, dans un style acidulé, frais, dynamique, sur les agrumes (kumquat), le foin sec et la fougère, avec une minéralité saline (Domaine Thibert). Le millésime 2019 révèle des notes mentholées, grillées et safranées (Domaine Mathias), avec de la rondeur, du volume et une douce note sucrée (violette blanche et clémentine) très agréable (Domaine Thibert). La bouche est juteuse, tendre et déliée sur les millésimes 2017 et 2016, avec toujours une légère salinité en finale (Mathias et La Soufrandière).

Si le millésime 2013 ne démerite pas avec ses notes d'écorce d'orange amère, son côté ciselé (La Soufrandière), c'est sans aucun doute dans les millésimes 2014 et 2012 que l'on peut le mieux saisir toute la finesse aromatique (agrumes, floral doux, notes pâtisseries), la précision et le bel équilibre de la bouche, avec une fine tonicité portée par des notes salines.

Vins présentés : Dormy (2023), Manciat-Poncet (2023), Domaine Mathias (2023, 2019, 2017), Thibert (2022, 2021, 2020, 2019), La Soufrandière (2022, 2016, 2014, 2013, 2012).

Synthèse : Le terroir des Longeays permet d'élaborer des vins floraux, déliés, tendres, ouverts, élégants et aériens, avec un beau potentiel de garde sur les meilleurs millésimes. Précision, équilibre et finesse sont les termes qui reviennent le plus souvent.

**Pouilly-Vinzelles 1^{er} cru
Les Quarts (12 ha 45)**

Le terroir : Le vaste terroir des Quarts est d'une grande homogénéité à tous les points de vue : pente assez marquée, exposition (plein est), et une géologie dominée par les argiles brunes qui recouvrent le sol sur une quarantaine de centimètres sur la partie haute et s'épaississent peu à peu en descendant le coteau pour atteindre jusqu'à deux à trois mètres de profondeur. Ces argiles très qualitatives sont des réserves en eau. Elles alimentent la plante quand elle en a besoin et dans les années chaudes, nos vignes ne souffrent pas », explique Jean-Philippe Bret dont le Domaine de la Soufrandière exploite quatre hectares dans le climat.

La dégustation : En 2023, le profil aromatique révèle des notes muscatées et abricotées (Laurent Cognard), de sucre d'orge et de pollen (La Soufrandière, Cuvée Zen), avec des nuances grillées (La Soufrandière, Cuvée Millerandée). La bouche est douce, ronde (Cognard), voire charnue, avec une belle tension portée par les agrumes et une note saline (Trouillet et La Soufrandière). Le millésime 2022 est plus rond et gourmand (Marcel Couturier), avec de douces notes florales (aspérule, coumarine, La Soufrandière, Cuvée Zen et la fleur de sureau pour la Cave des Grands Crus), une bouche fraîche et équilibrée (Marcel Couturier), sapide, riche et d'une belle puissance (La Soufrandière, Cuvée Zen).

Les vins du millésime 2021 présentent un profil plus resserré, avec des notes de fenouil, de frangipane (La Soufrandière) et d'abricot (Laurent Cognard), avec une belle tension. En 2016, on retrouve des notes de fruits jaunes, de tilleul, de citron jaune et de miel, avec un superbe dynamisme (La Soufrandière).

Le 2014 offre un profil aromatique centré sur les notes pétrolées, les agrumes et les épices. En bouche, la tension est soutenue par une matière charnue (La Soufrandière). Le 2008 révèle à nouveau de fines notes truffées, mêlées



à des nuances fruitées (abricot, mirabelle), avec une bouche équilibrée, tonique, (confiture d'agrumes, botrytis), et une finale harmonieuse (La Soufrandière). Le 2005 présente des notes de cake aux raisins, de safran et de curcuma. En bouche, on retrouve les raisins de Corinthe et un joli équilibre (La Soufrandière).

Vins présentés : Cave des Grands Crus blancs (2022, 2014), Laurent Cognard (2023, 2022, 2021), Marcel Couturier (2022), Domaine de la Soufrandière (2 cuvées en 2023, 2022, 2021, 2016, 2014, 2005, 2008) Trouillet (2023, 2022).

Synthèse : La présence des argiles permet de produire des vins généreux, profonds et charnus, tout en préservant un fruité, une intensité, une pureté et un dynamisme de grande classe. Le potentiel de vieillissement est évident dans les meilleurs domaines.



**DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE
MAISON BRET BROTHERS**

71680 Vinzelles - Tél 03 85 35 67 72

Pouilly-Vinzelles Les Longeays - 16,5

Issue de vignes de 45 ans exposées Est/Sud-Est, en milieu de coteau, cette cuvée parcellaire révèle une belle robe dorée, brillante. Arômes de fruits jaunes, de zestes d'agrumes... Le vin est complet : gras, dense, tendu, frais, long en bouche, très prometteur !

Pouilly-Vinzelles

Les Quarts cuvée Millerandée - 16

Robe dorée, brillante. Arômes de pommes, de pain grillé, d'agrumes, avec une touche de fruits jaunes. Le vin est concentré, dense, ciselé, long, encore dans sa prime jeunesse, mais l'évolution sera belle...

Pouilly-Vinzelles Les Quarts - 15,5

Arômes frais d'agrumes, de pommes, de fleurs blanches... Le vin est tonique, pur, avec de la matière, un beau grain encore rigoureux, du potentiel. « Un style à part et c'est réussi », conclut bien un dégustateur.



**Pouilly-Loché 1^{er} cru
Les Pétaux (2 ha 76)**

Le terroir : Le plus petit des nouveaux premiers crus du secteur borde Les Mûres, de l'autre côté d'une petite route qui sépare les AOC Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles. Le climat Les Pétaux a une exposition uniforme, plein sud. Le terroir est protégé des vents par un bois et un coteau qui descend du Château de Vinzelles racheté en 2024. Le terroir est divisé en deux parties, la partie haute qui marque la continuité des Mûres et une partie basse aux sols plus profonds, plus argileux.

La dégustation : Dans le millésime 2015, on retrouve des notes pétrolées et des fruits jaunes avec une bouche ronde, fruitée et agréable. En 2014, 2013, le nez est plus végétal (fougère, mentholé) et floral (tilleul) avec une bouche gourmande et souple (floral sucré, pollen).

Vins présentés : Château de Vinzelles (2015, 2014, 2013).

Synthèse : La configuration du climat est propice aux belles maturités, qui donnent un profil assez suave, rond et gourmand.

Pouilly-Loché 1^{er} cru Les Mûres

Le terroir : Le terroir des Mûres entoure une butte rocheuse, calcaire, recouverte d'une fine couche argilo-caillouteuse. Ce dôme génère des pentes douces, à l'exception du côté nord où le coteau plonge vers le village. Ce coteau nord est occupé par le Clos des Rocs. Les Mûres est un premier cru très venté, précoce, d'aspect « bariolé », avec des changements d'orientation, de pentes, quelques arbres, une carrière de pierres dorées (calcaire coloré par l'oxyde de fer) comme dans le sud du Beaujolais et une vue imprenable par beau temps sur le Mont Blanc.

La dégustation : En 2023, les arômes révèlent de belles maturités, avec des notes de fruits jaunes et de tilleul (Trouillet), de la finesse (Cave des Grands Crus) et une délicate sucrosité en milieu de bouche (Dormy). Le millésime 2022 révèle une facette plus fraîche du terroir, avec des notes mentholées (Pacaud), des agrumes pressés (Pacaud, Clos des Rocs) et une bouche nerveuse et pure (Clos des Rocs). En 2021, on retrouve ce dynamisme (Pacaud, Clos des Rocs) avec de la densité et de la profondeur, sur des fragrances de tilleul et de fruits jaunes (Clos des Rocs).

Le profil des 2020 et 2019 est davantage centré sur des notes de végétal noble (fougère, tilleul), avec toujours cette tension en finale (mandarine). En 2018, le vin exprime de surprenants arômes pétrolés, mentholés, avec une bouche fraîche (Clos des Rocs). En 2015 et 2011, les arômes tertiaires sont plus présents, avec des notes de pain d'épices, de safran et de crème brûlée (Clos des Rocs). Le millésime 2008 révèle des notes de truffe fraîche et d'abricot du plus bel effet (Clos des Rocs), alors que le 2007 s'exprime davantage sur des notes de *botrytis* (Cave des Grands Crus blancs).

Vins présentés : Cave des Grands Crus blancs (2023, 2007), Olivier Giroux (Clos des Rocs 2022, 2021, 2020, 2019, 2018, 2015, 2011, 2008), Dormy (2023), Domaine Pacaud (2022, 2021, 2020), Domaine Trouillet (2023).

Synthèse : Le terroir des Mûres donne des vins très équilibrés, avec souvent une belle fraîcheur aromatique (agrumes, floral et végétal frais) et des bouches nerveuses, dynamiques, pures, construites sur une belle sève. Ce premier cru révèle l'expression élégante, fraîche et délicate du chardonnay, avec une maturité aboutie, sans excès.

**DOMAINE
DE LA SOUFRANDIÈRE
MAISON BRET BROTHERS** 
71680 Vinzelles - Tél 03 85 35 67 72

Pouilly-Vinzelles - 15
Saint-Véran La Bonnode Ovoïde - 15
Saint-Véran La Bonnode - 15

**Saint-Véran
La Combe Desroches - 17**

Arômes riches, complexes, de fruits jaunes, de tarte tatin, de fleurs sucrées... Le vin est riche, gras, plein, long, harmonieux, taillé pour la garde.

**Pouilly-Fuissé
En Carementrant - 16,5**

Robe dorée. Arômes doux de fleurs, de tarte aux pommes, avec un côté « nature » maîtrisé et très agréable. Le vin est juteux, tonique, dense, sur des saveurs de fruits jaunes, le tout avec une belle harmonie.