Domaine La Soufrandière

Saint-Véran & Pouilly jusqu'à 95/100 RVF

Par BarriQ

Détails de l'offre



LA COMBE DESROCHES ZEN 2024

Niché au pied de la Roche de Vergisson, ce terroir de marnes exposé plein nord livre ici sa version la plus pure. Si 2023 jouait la carte de la densité, ce 2024 revient aux fondamentaux que l'on adore : la tension et l'énergie. Le profil est nerveux, porté par des expositions froides qui font claquer l'acidité et limitent les sucres pour un équilibre total. On y retrouve ce mix signature de poire fraîche, de craie et cette pointe de poivre blanc qui tire la finale. L'élevage discret (80% inox, vieux fûts pour le reste) préserve un fruit croquant et une salinité vibrante. C'est droit, ultra-rafraîchissant et affiche un niveau de buvabilité franchement indécent. Un vrai vin de soif, mais avec une identité de terroir affirmée.

Couleur

Blanc

Région

Bourgogne

Pays

France

Appellation

Saint-Véran AOP

Cépage

Chardonnay

Sucre résiduel

<2g/l (sec)

Sol

Argilo-calcaire

Culture

Biodynamique certifiée

Vinification

Pressurage en grappes entières, 70% vinifié en cuve inox et 30% en fûts de 228 litres pendant 11 mois, pas de collage, pas de filtration.

Élevage

20% en fûts de 228 litres pendant 11 mois le reste en cuve inox

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'à 2032

Accords mets/vin

Tajine de poulet aux olives noires et citron confit

Service

Déguster à 9-10°C

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Contenance

75cl

Degré alcoolique

12% vol

Domaine La Soufrandière

Saint-Véran & Pouilly jusqu'à 95/100 RVF

Par BarriQ

Détails de l'offre



LA BONNODE ZEN 2024

Face au Mont Blanc, au pied de la Roche de Vergisson, cette parcelle de 2 hectares exposée plein est livre un chardonnay de 40 ans à l'énergie redoutable. Sur ce millésime 2024, le vin gagne encore en vibration et en pureté. L'élevage long et patient de 17 mois (cuve béton, inox et fûts) a parfaitement patiné la matière sans jamais masquer le terroir. Le nez est une claque de fraîcheur où le floral et le minéral se confondent : chèvrefeuille, craie et fruits secs subtils. En bouche, l'attaque est nerveuse, presque électrique, avant de s'ouvrir sur une matière charnue et complexe évoquant le gingembre frais et les agrumes gourmands. La finale, ciselée et saline, s'étire avec une persistance vibrante. C'est racé, précis et d'une exquise pureté.

Production

8'542 bouteilles

Couleur

Blanc

Région

Bourgogne

Pays

France

Appellation

Saint Véran AOP

Cépage

Chardonnay

Sucre résiduel

<2g/l (sec)

Sol

Argilo-calcaire, en pente 20%

Culture

Biodynamique certifiée

Vinification

Sans soufre, pressurage en grappes entières, vinifié en fûts de 228 litres, pas de collage, pas de filtration.

Élevage

17 mois en fût

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'à 2034

Accords mets/vin

Râbles de lapin à la moutarde ancienne

Service

Déguster à 9-10°C

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Contenance

75cl

Degré alcoolique

12% vol

Domaine La Soufrandière

Saint-Véran & Pouilly jusqu'à 95/100 RVF

Par BarriQ

Détails de l'offre



EN CHATENAY ZEN 2024

Né au pied de la Roche de Vergisson sur un terroir argilo-calcaire très brun, ce Chardonnay de 65 ans livre une partition d'une justesse absolue. Élevé patiemment pendant 17 mois, ce vin affiche un profil à la fois tendre et intensément minéral. Le nez est une invitation à la gourmandise, s'ouvrant largement sur des notes de fleurs blanches, de fruits secs et une pointe exotique bien mûre. En bouche, la matière est charnue, presque charnelle, mais immédiatement redressée par une tension minérale racée qui étire le vin vers une finale d'une longueur remarquable. Un jus d'une grande pureté, vinifié avec le moins d'intrants possible pour laisser vibrer le terroir.

Couleur

Blanc

Région

Bourgogne

Pays

France

Appellation

Pouilly-Vinzelles AOP

Cépage

Chardonnay

Sucre résiduel

<2g/l (sec)

Sol

Argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), Exposition Nord-est, 20% de pente.

Culture

Biodynamique certifiée

Vinification

Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et élevé en pièces (fûts de 228l) pas de collage, pas de filtration

Élevage

17 mois en fût de plusieurs vins

Maturité

2027-2042

Accords mets/vin

Poularde de Bresse truffée et sauce morilles

Service

Déguster à 9-10°C

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Contenance

75cl

Degré alcoolique

12.5% vol

Domaine La Soufrandière

Saint-Véran & Pouilly jusqu'à 95/100 RVF

Par BarriQ

Détails de l'offre



1ER CRU AU VIGNERAIS ZEN 2024

C'est la pépite du flanc sud de la Roche de Solutré. Sur cette micro-parcelle riche en oxydes de fer, le Chardonnay puise une race et une profondeur singulières. Ce 2024 joue la carte d'une maturité de fruit redoutable, se livrant avec une générosité immédiate dès l'ouverture. L'élevage de 17 mois en vieux fûts a parfaitement posé le vin, lui offrant une patine de brioche chaude sans jamais masquer l'éclat du terroir. La bouche est ample, charnue, balancée par une acidité mûre qui porte des notes de fruits secs, de tilleul et une touche exotique irrésistible. Un 1er Cru solaire, gourmand et déjà d'une accessibilité insolente, qui n'oublie jamais d'être vertical. Une vraie gourmandise de haut vol.

Production

2'445 bouteilles

Couleur

Blanc

Région

Bourgogne

Pays

France

Appellation

Pouilly-Fuissé 1er Cru AOP

Cépage

Chardonnay

Sucre résiduel

<2g/l (sec)

Sol

Argilo-calacire, sol très rouge, riche en oxydes de fer

Culture

Biodynamique certifiée

Vinification

Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 L) pas de collage, pas de filtration.

Élevage

17 mois en fût

Maturité

2027-2042

Accords mets/vin

Curry de volaille en bouillon, infusion de cardamome

Service

Déguster à 9-10°C

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Contenance

75cl

Degré alcoolique

13% vol