Bret Brothers Mâcon-Cruzille "Clos des Vignes du Maynes" 2011 blanc sec (75 cl)

Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS (Soufrandière)
Millésime: 2011
Appellation: Mâcon-Cruzille
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Cuvée: Clos des Vignes du Maynes
RVF: 14.5/20
Bettane + Desseauve: 15/20
Wine Advocate (Parker): 91/100

Description du produit :

Cliquez pour lire la présentation des **Bret Brothers** et leur Domaine **La Soufrandière** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014: *La série des mâcons est bien en place. Le cruzille impose des amers minéraux et reste encore un peu serré sur la fin de bouche. La Clos des Vignes du Maynes se montre tout aussi pur, avec plus de gras et un beau potentiel de vieillissement.*

Guide Bettane et Deseauve 2016: *Soyeux et énergique, original avec ses notes de poudre de riz et de gentiane, ce vin a besoin d'une bonne aération pour exprimer son potentiel. Apogée de 2014 à 2016.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2013): *The 2011 Macon-Cruzille Clos des*

Vignes du Mayne comes from a vineyard original planted by the monks at the Cluny monastery and just two or three barrels are produced each year. It has a powerful bouquet with ripe grapefruit and tangerine aromas as well as honeysuckle and white flowers. The palate is well-balanced with primal grapefruit and peach notes on the entry. One sample at the BIVB needed a little more tension although a second bottle tasted at the winery developed more nervosite in the glass and exhibited greater persistency in the mouth.

Présentation du climat et Fiche Technique rédigés par le domaine:

*Rélisé à partir d'achats de raisins sous l'étiquette "**Bret Brothers**", c'est véritablement un de nos coups de coeurs. Qui connaît Cruzille ? Quelques initiés peut-être. Et pourtant les **vieilles vignes** de ce Clos qui appartenait autrefois aux Moines de l'Abbaye de Cluny mériteraient selon nous leur classement comme Cru du Mâconnais. Les vieilles vignes (35-55 ans) de notre Mâcon-Cruzille sont cultivées avec le plus grand soin et le plus grand respect du sol notamment (labour, **biodynamie**).*

*Une des particularités de Cruzille est également de posséder un **coteau** beaucoup plus **tardif** que celui de Vinzelles par exemple. Mais quel vin, quelle **minéralité**, quelle énergie cosmique. Un très grand vin à ne pas laisser entre toutes les bouches.*

Fiche technique :
Le Terroir : moins d'un cinquième d'hectare de chardonnays âgés de 35 à 55 ans, exposés à l'Est et situés sur des sols argilo-calcaires et calcaires (très blanc). Situé à environ 35 km au Nord de Mâcon. Vignoble situé à 300 m d'altitude, mené en Agriculture Biologique et Biodynamie.

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, raisins issus d'Agriculture Biologique, Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois.

Description brève du produit :

Quelques centaines de bouteilles produites seulement, et un vin *presque* bon à déguster dès 2015... qui permet de patienter en attendant les autres vins de garde des *Bret Brothers. Bettane Desseauve 15/20*