Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" blanc sec 2015

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS (Soufrandière)
Millésime: 2015
Appellation: Pouilly-Vinzelles
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Quarts
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LA SOUFRANDIERE
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine de la Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 17/20. *Le climat Les Quarts s'avère plus frais et pur* [que le simple Pouilly Vinzelles, ndlr] *: le minéral prend totalement le dessus dès l'ouverture, la note de citron confit donne de l'éclat et complète l'aspect crémeux du chardonnay. D'un meilleur équilibre, l'emprunte calcaire lui donne de l'énergie et le boisé est fort bien géré.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16/20. *Une attaque très fruitée, il est solaire sans être lourd, il allie charme et sérieux. Pour amateur de vins charpentés*. Fourchette d'apogée : 2019-2023.

Commentaire du domaine : *Marchez, écoutez, humez. Vous êtes dans les vignes labourées de la Soufrandière en POUILLY-VINZELLES CLIMAT « LES QUARTS », dans ce terroir que nous estimons être l'un des meilleurs de la Bourgogne, peut-être par amour démesuré, ou peut-être par conviction profonde. Le clocheton, ancien abri dont le toit est couvert de tuiles vernissées, en est presque le gardien. La terre y est souple, aérée, parfumée, réglissée. Elle vit. Le terroir est là, tout simplement. L?exposition presque magique (en coteau Sud-Est) de nos plus vieilles vignes de Chardonnay, âgées de 45 à 80 ans et le sol vivant argilo-calcaire (Bajocien riche en cristaux siliceux) donnent ainsi naissance à des vins de garde. Nez citronné et minéral, équilibre, complexité et longueur en bouche. Les millésimes passent, le Terroir reste. A nous de le préserver ! Tension, droiture pour 2015, un grand Bourgogne ! Coup de coeur !*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Présentation du climat : Marchez, écoutez, humez. Vous êtes dans les vignes labourées de la Soufrandière en **Pouilly-Vinzelles** Climat "Les Quarts", dans ce terroir que nous estimons être **l'un des meilleurs de la Bourgogne**, peut-être par amour démesuré, ou peut-être par conviction profonde. La terre est souple, aérée, parfumée, réglissée. Elle vit. Le **terroir** est là, tout simplement.

Le climat "Les Quarts" est incontestablement le meilleur terroir de l'appellation Pouilly-Vinzelles. L'exposition presque magique (en coteau Sud-Est) de nos plus vieilles vignes de **Chardonnay**, âgées de 45 à 80 ans et le sol vivant argilo-calcaire (Bajocien riche en cristaux siliceux) donnent naissance à des vins de garde. Un grand vin de Bourgogne : nez citronné et minéral, équilibre, complexité et richesse en bouche. Les millésimes passent, le Terroir reste. A nous de le préserver !

Garde : 10 ans

Age vignes : 48 à 80 ans

Superficie : 2 hectare

Altitude : 250 mètres

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.

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois puis 6 mois de plus en cuve pour une clarification naturelle.

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER

Description brève du produit :

17/20 RVF. Jean-Philippe Bret clame haut et fort que "Les Quarts" est son meilleur climat... et un des meilleurs de Bourgogne ! Un grand chardonnay de garde.