

Bret Brothers Pouilly-Fuissé "Les Crays" blanc sec 2016

Prix du produit :

192,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS (Soufrandière)
Millésime: 2016
Appellation: Pouilly-Fuissé
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Crays
RVF: 15/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Bret Brothers Pouilly-Fuissé "Les Crays" 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *Les mâçons dégustés sont à la fois cohérents et d'un bon niveau. En bio, le mâçon-chardonnay Les Crays est fin, livre des arômes autour de la craie avec un élevage sobre, se montre digeste et frais.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : 92/100. *My favorite of the Brets' négociant wines this year and confirming its promise from barrel, the 2016 Pouilly-Fuissé Les Crays wafts from the glass with a complex bouquet of orchard fruit, honeycomb, pastry cream and white peach, framed by nutty reduction. On the palate, it's full-bodied, ample and satiny, with real textural finesse, a deep but giving core and succulent underlying acidity. **Drink date***

2018-2026.

Commentaire du domaine sur le millésime 2016 : 2016 : « *Un millésime de vigneron : tout s'est passé dans les vignes* ». Quelle année éprouvante ! A peine sortis de leur coton hivernal, les bourgeons furent partiellement détruits par un orage de grêle survenu le 13 avril. Puis les conditions très humides (pluies à répétitions) pire qu'en 2013 ont favorisé le développement du mildiou (maladie fongique que nos amis américains nous ont gentiment cédée à la fin du XIX^e siècle). Il aura fallu lutter contre, au quotidien. C'est ainsi après plusieurs traitements bio à dos, des sessions d'effeuillages, des passages répétés de tisanes et de silice (501) que nous avons pu contenir la maladie et préserver notre feuillage mais aussi nos raisins. Fin juillet, nous étions sauvés. La canicule d'août a fini la maturation du raisin et nous avons pu commencer sereinement nos vendanges dès le 19 septembre. Les raisins ont atteint leur optimum de maturité avec des degrés qui n'étaient pas trop élevés, entre 11,5% et 13,5% naturels. Enfin de la fraîcheur dans les vins, du pep's et de l'énergie ! Et oui, (presque) tout se passe à la vigne ;-)

Commentaire du domaine : *Production limitée (1180 btles). Les amateurs de Vergisson connaissent bien ce terroir magique. Sa notoriété n'est plus à faire. Nous rêvions depuis longtemps de pouvoir vous le faire partager. "Les Crays" sont situés sous la Roche de Vergisson, dans la continuité de "En Carementrant", mais sur la partie du coteau beaucoup plus pentue, rouge et riche en calcaire actif, plein Sud. La parcelle est ici magnifiquement conduite, les raisins partiellement millerandés. A quand les Grands Crus dans le Mâconnais, 2015 est à garder un minimum de 3 ans pour obtenir un grand vin de caractère, qui ne laissera personne indifférent. Coup de Coeur !*

Fiche descriptive de cette cuvée rédigée par le domaine :

Les amateurs de Vergisson connaissent bien ce terroir magique. Sa notoriété n'est plus à faire. Nous rêvions depuis longtemps de pouvoir vous le faire partager. "Les Crays" sont situés sous la Roche de Vergisson, dans la continuité de "En Carementrant", mais sur la partie du coteau beaucoup plus pentue, rouge et riche en calcaire actif, plein sud. La parcelle est ici magnifiquement conduite, les raisins partiellement millerandés. A quand les Grands Crus dans le Mâconnais !!! **Un grand parmi les grands, 2016 le vérifie!**

Garde : 8 ans

Age vignes : 35 à 50 ans

Superficie : 0.25 hectare

Altitude : 350m

Description brève du produit :

1180 bouteilles produites uniquement. Un terroir magique, situé juste sous la Roche de Vergisson. Le *nec plus ultra*. 3 ans de garde minimum impérativement !