Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles 2018

Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS (Soufrandière)
Millésime: 2018
Appellation: Pouilly-Vinzelles
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Wine Advocate (Parker): 90/100
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 2018

Commentaire du domaine sur le millésime 2018 : *2018 : A quelques mots près, nous aurions pu reproduire le même texte que pour 2017. Les périodes de canicule et de temps secs se répètent ces dernières années. Le printemps a été encore une fois exceptionnellement chaud, avec un peu d'eau début mai jusqu'à fin juin. La floraison s'est très bien déroulée et pour reprendre une expression vigneronne "une grosse sortie de raisins cette année" s'en est suivie. Cela donne généralement le sourire au vigneron. Puis la canicule a commencé autour du 15 juillet. Les vignes l'ont heureusement bien supportée jusqu'au retour des températures normales de saison autour du 8 août. Nous espérions alors tous la pluie qui est finalement tombée le 9 août, de 15 mm à Vinzelles jusqu'à près de 60 mm voire plus dans le Nord du Mâconnais, avec parfois de la grêle. Une caractéristique du millésime est la faculté qu'ont eu les raisins à grossir fortement dès que la chaleur caniculaire s'est interrompue. Le peu de réserves*

en eau des sols argileux a alors permis à la vigne de finir son cycle de maturation. Les vendanges ont débuté le 25 août pour finir le 10 septembre. La récolte magnifique était en plus généreuse. Les vins 2018 sont denses, équilibrés et salins. Encore un superbe millésime. Santé !

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juin 2020) : 90/100. *The 2018 Pouilly-Vinzelles is showing nicely, exhibiting aromas of pear, citrus oil and nutmeg, followed by a medium to full-bodied, fleshy but vibrant palate with a charming core of fruit and racy balancing acids. Drink date 2020-2025.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

L'appellation contrôlée Pouilly-Vinzelles ne fait que 50 ha en comparaison avec les 750 ha de l'AOC mitoyenne Pouilly-Fuissé. Mais n'est-ce pas là sa singularité et sa richesse ? Ce grand vin blanc de Bourgogne exprime la pleine maturité du Chardonnay du Sud-Mâconnais. Ainsi notre vin est une sélection de nos "plus jeunes vignes" (33 à 50 ans) situées sur le Climat "Les Quarts" que nous "replions" en Pouilly-Vinzelles La Soufrandière AOC Communale. Toutes sont magnifiquement exposées Sud-Est, en milieu de coteau argilo-calcaire. Les sols sont labourés et tous les travaux de vigne sont réalisés à la main afin de ne pas tasser le sol, qui vit donc sans artifice. Le terme de "Terroir" prend alors toute sa dimension. Dans un style plus marqué par le millésime, un superbe vin 2018 au caractère bien trempé.

Garde : 7 ans

Age vignes : 35 à 50 ans

Superficie : 2 hectare

Altitude : 250 mètres

Terroir : Argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien. Exposition Est, Sud-Est.

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 70% vinifié et élevé pendant 11 mois en cuve inox et 30% en pièces (fûts de 228 l).

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER

Description brève du produit :

L'appellation de coeur des frères Bret, pour cause de domaine familial bien sûr, mais aussi parce qu'ils sont convaincus qu'ils ont là un terroir exceptionnel (et nous aussi d'ailleurs), dans un

superbe millésime de surcroît. Ce "simple" Pouilly-Vinzelles est en fait issu des jeunes vignes "volontairement déclassées" du magnifique climat "Les Quarts". A déguster ou à garder quelques années en cave !