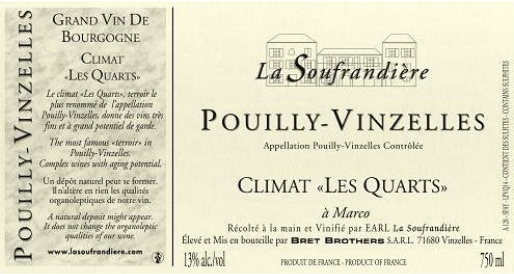
Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" blanc sec 2019



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS (Soufrandière)
Millésime: 2019
Appellation: Pouilly-Vinzelles
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Quarts
RVF: 92/100
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

Domaine de la Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): **92/100.** *Doré brillant. Les Quarts séduit par ses touches de fruits blancs et son boisé intégré. La bouche est ample, riche, sapide. Il est ponctué d'une finale amère et minérale légèrement chaleureuse. Prêt à boire.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 92+/100. *The 2019 Pouilly-Vinzelles Les Quarts unwinds in the glass with notes of clear honey, white flowers and fresh bread. Medium to full-bodied, satiny and incisive, it's vibrant and youthfully reserved, showing promise for the cellar.* ***Drink date 2023-2037****.*

Domaine La Soufrandière is the family estate of dynamic brothers Jean-Philippe and Jean-Guillaume Bret (for reviews of their négociant project, see Bret Brothers), where they produce beautifully satiny, pure wines that are reliably flavorful and expressive. Organically farmed and picked by hand, the grapes are whole-cluster pressed before fermentation in barrel, with the wines frequently finishing their élevage on the lees in stainless steel to preserve tension.

Commentaire du domaine sur le millésime 2019 : Sueurs froides pour un Millésime 2019 sur la gourmandise.
Chroniques d'un climat qui se dérègle ». Voici comment nous pourrions décrire les 2 dernières décennies passées dans le vignoble. Après les canicules et sécheresses subies ces dernières années, l'hiver 2019 a été particulièrement doux dans le Mâconnais. Avec un risque de débourrement précoce…Et ce que nous craignions est arrivé. Une pluie tout début avril, 2 jours après une nuit magnifique, étoilée, sans nuage pour conserver la chaleur de notre planète Terre. Et patatras, jeudi 4 Avril 2019, le gel a frappé les bourgeons tout frais, encore dans le coton, mouillés de la pluie de la veille. Une grande partie des parcelles en bas de coteau du Mâconnais et du Beaujolais sont fortement touchées. Pour notre part, une jeune parcelle est « grillée » à 100% et le Clos de Grand-Père quant à lui perdra 60% de sa production. Fort heureusement, nos coteaux, là où se trouvent la majorité de nos vignes sont épargnés à 90-95%. Jusqu'à fin avril nous avons craint d'autres gelées. Mais les conditions sèches ont permis d'épargner les jeunes pousses malgré des températures négatives. S'ensuivent une floraison début juin, un été chaud et sec, et des vendanges débutant le 10 septembre pour finir le 21. La récolte n'est pas pléthorique. Le froid du printemps a bien perturbé la fleur. Mais soyons heureux de ce beau millésime plein de gourmandise et de caractère. Santé !!

Commentaire du domaine sur le climat "Les Quarts" : *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 !*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le climat "Les Quarts" est incontestablement le meilleur terroir de l'appellation Pouilly-Vinzelles.

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 :

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. Pourquoi pas un futur Premier Cru dans le nouveau classement tant attendu en Bourgogne du Sud ?