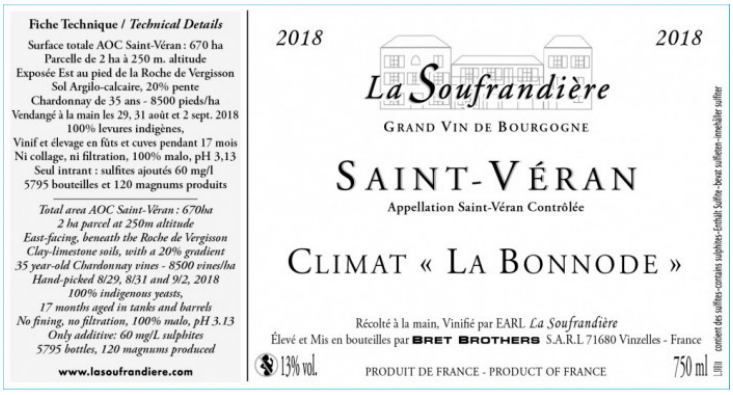
Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Bonnode" blanc sec 2020



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS (Soufrandière)
Millésime: 2020
Appellation: Saint-Véran
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Bonnode
RVF: 92/100
Wine Advocate (Parker): 88/100
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LA SOUFRANDIERE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Bonnode" blanc sec 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100 *"La Bonnode est décliné en trois cuvées, offrant des styles différents très bien maîtrisés."*

Commentaire du domaine sur le millésime 2020 : *Un millésime précoce, mais très équilibré*
Un hiver doux, très doux même, un printemps ensoleillé et nous voici déjà avec une pleine floraison le 31 mai. La vigne pousse vite mais les travaux en vert s'enchaînent facilement pour autant. Au 15 juin, nous avons déjà fini les ébourgeonnages, relevages, mouchages, seconds

relevages… Nous avons un bon mois d'avance.
Dès la mi juin la canicule arrive, par salves de 40-42 °C. Nous prenons la décision de ne pas rogner nos vignes (nous le faisons à la main) afin de laisser un maximum d'ombre pour nos raisins et nos sols, et en préserver la vie organique. Les argiles sont de vraies éponges à eau, il faut en prendre soin.
Sur les granits du Beaujolais, c'est un peu plus compliqué. Une partie des raisins tournés au soleil grillent, certaines parcelles manquent d'eau. Les rendements ne seront pas élevés sur les sols maigres en coteau.
Nous commençons les vendanges le 19 août pour nos Brouilly, puis dès le 23 pour les blancs. Encore une année de chaleur, de précocité record. Les COP passent et les chiens aboient ! Nous avons malgré tout le sentiment que la vigne, plante méditerranéenne, s'adapte de mieux en mieux à ces températures extrêmes ou bien est-ce nous qui apprenons à la cultiver différemment ?
Les 2020 restent frais, digestes et équilibrés ! Santé !!!

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, sept. 2022) : 88/100*. Aromas of pear, freshly baked bread and buttery pastry preface the 2020 Saint-Véran La Bonnode, a medium to full-bodied, ample wine that misses a bit of concentration and tension this year, even if it will provide pleasant near-term drinking. Drink date 2021-2025.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Voisine de la "Combe Des Roches", "La Bonnode" est une superbe parcelle de 2 ha d'un seul et même tenant, exposée plein Est sur le pied de la Roche de Vergisson. Les vignes sont majoritairement bordées de vieux buissons. Cette situation privilégiée permet aisément les pratiques biodynamiques. La vue y est agréable, reposante, s'ouvrant sur le Val de Saône et laissant voir souvent le Mont Blanc en direction de l'Est. **On retrouve de la densité, de la richesse et beaucoup de vibrations !**

Garde : 10 ans

Age vignes : 35 ans

Superficie : 2 hectares

Altitude : 250 mètres

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER

Description brève du produit :

92/100 RVF. Un magnifique Saint Véran issu d'une parcelle de 2 ha située au pied de la Roche de Vergisson. Une situation privilégiée pour un vin d'exception grâce au superbe millésime 2020.