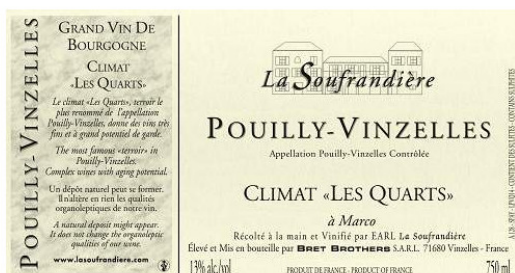


# Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" blanc sec 2020

Prix du produit :

**294,00 €**



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): BRET BROTHERS (Soufrandière)  
Millésime: 2020  
Appellation: Pouilly-Vinzelles  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Les Quarts  
RVF: 93/100  
Wine Advocate (Parker): 89/100  
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine de la Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : 93/100 et coup de ?.

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, sept. 2022) : 89/100. *Exhibiting aromas of pear, citrus oil and bread dough, the 2020 Pouilly-Vinzelles Les Quarts is a medium to full-bodied, broad and textural wine with ripe acids, moderate concentration and a saline finish. Bottled with*

*comparatively high turbidity and not much in terms of free sulfites, it's missing some of the precision the Bret brothers' wines used to show. Drink date 2021-2025.*

**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 !!!*

**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 :**

93/100 et coup de coeur 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.