

Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Combe DesRoche" blanc sec 2021



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2021

Appellation: Saint-Véran

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Combe DesRoche

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 Combe DesRoche" blanc sec 2021

Commentaire du domaine sur le millésime 2021 : *2021 Eprouvant dans les vignes, des vins sublimes en récompense !!*

L'hiver doux et plutôt humide a favorisé la poussé précoce des bourgeons les exposant ainsi aux probables gels fatals d'avril. C'est en effet ce qu'il s'est produit 2 nuits successives, les 7 et 8 avril, tantôt avec un « gel noir » (de -5 à -8°C avec grand vent du Nord) ayant touché les hauts et milieux de coteaux, tantôt avec une « gelée blanche », sans vent qui affecta les bas de coteaux. Nous avons perdu en moyenne 35% sur la Soufrandière ces 2 nuits là. Mais nous nous estimons heureux car bien des secteurs ont été davantage touchés dans le Mâconnais et Beaujolais, ce qui explique le très peu de bouteilles sur plusieurs de nos cuvées BRET BROTHERS. Précisons qu'en moyens de prévention du gel nous privilégions les tailles plus tardives pour décaler la

sortie des bourgeons et passons depuis 2 ans des tisanes préventives rendant la vigne plus résistante aux gelées. Pas de bougies, d'aspersion ou de fils électriques chauffants chez nous ! La suite de la saison fût laborieuse. Mai, Juin ont été très arrosés avec un record en Juillet. Une année à girolles et à mildiou !! Les températures n'ont pas excédé les 27°C à Vinzelles, contrairement aux 42°C atteints en 2018, 2020 et 2022 !!

Mais le résultat est là, à la veille des vendanges débutées le 18 septembre et terminées le 28: de beaux raisins mûrs, sans excès, tout en équilibre. Au moment où nous écrivons ces lignes, les 2021 déjà en bouteilles explosent de fruits, tout comme les cuvées encore en élevage qui sont denses, longues, intenses de fruit et de salinité.

Santé ;-)

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cette très belle parcelle de près de 1,5 ha, reprise en 2016 par le domaine, est située sur le pied de la Roche de Vergisson. Elle est exposée plein Nord, sur les flancs d'une très jolie combe. Le sol fait d'argiles marneuses est idéal pour le Chardonnay. Un très beau terroir frais mais qui murît bien. Un terroir d'avenir.

Garde : 7 ans

Age vignes : 15-20 ans

Superficie : 1,5 hectares

Altitude : 250 mètres

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER

Description brève du produit :

Une situation privilégiée pour un vin d'exception.