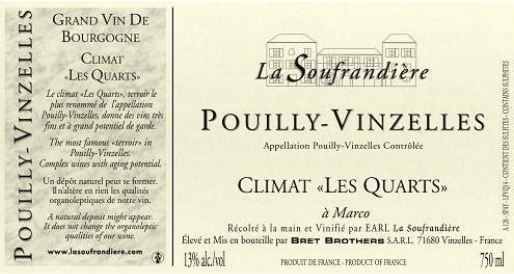
Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" blanc sec 2021



Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS (Soufrandière)
Millésime: 2021
Appellation: Pouilly-Vinzelles
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Quarts
RVF: 94/100
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" 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **94/100**. "*Les Quarts s'avère vigoureux et racé, doté d'une magnifique mâche construite sur des amers nobles : ses saveurs d'écorce de pamplemousse résonnent longtemps en finale*".

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 ;-)

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 !*

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 :

94/100 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.