

Bret Brothers La Soufrandière Bourgogne Aligoté "Aligato" Zen blanc sec 2022



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2022

Appellation: Bourgogne Aligoté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Aligato

RVF: 92/100

Cépage dominant: aligoté

Description du produit :

**PRESENTATION DU DOMAINE LA SOUFRANDIERE
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Bret Brothers La Soufrandière Bourgogne Aligoté "Aligato" Zen blanc sec 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **92/100**. *Chatoyant, plein de vitalité, l'aligoté nous enchante par son éclat et sa vibration.*

Commentaire du domaine sur le millésime 2022 : *Nous sommes ravis et agréablement surpris par la qualité et la fraîcheur de 2022, malgré une canicule interminable. Ces millésimes caniculaires se répètent malheureusement. 2022 en est encore un exemple. Nos vignes résistent jusqu'à présent, s'adaptent. Il faut dire que nous travaillons au vignoble depuis plus de 20 ans pour faire que nos sols restent vivants, que les vignes supportent ces températures et cet ensoleillement de plus en plus agressifs. En pratique, cela se concrétise par des labours partiels et ciblés, un respect de la vie organique des sols, des semis de couvert végétaux variés qui*

captent le CO2 et l'azote de l'atmosphère pour le redistribuer au sol, des hauteurs de feuillage plus importantes pour davantage d'ombrage. De même en cave, nous affinons nos vinifications pour garder un maximum de fraîcheur, d'équilibre, de vibration dans les vins tout en utilisant des quantités faibles voire quasi nulles de sulfites. La vigne est une plante méditerranéenne, solide et très reconnaissante pour peu que l'on prenne soin d'elle. Elle s'adaptera plus facilement au changement climatique que beaucoup d'autres espèces végétales pourtant autochtones, comme les chênes sessiles ou pédonculés qui commencent à sécher sous nos contrées, ou comme les épicéas dépérissants des montagnes voisines du Jura ou des Alpes. L'urgence environnementale est là ! Depuis 24 ans que nous défendons une agriculture du vivant, jamais nous n'avons douté de nos choix ni pour la bio ni pour la biodynamie. Happy wines ;-)

Fiche descriptive de cette cuvée rédigée par le domaine :

« L'autre blanc de Bourgogne » voici comment nous pourrions présenter cette toute nouvelle cuvée provenant des vignes reprises en 2016. Il s'agit d'une micro production issue d'aligotés exposés plein Est, sur le pied de la Roche de Vergisson.

Nos Cuvées « Zen ». Pas de collage et filtration selon les cuvées :

Nous proposons depuis le millésime 2016 plusieurs cuvées vinifiées sans soufre, dénommées « Zen ». Pour celles-ci, nous ajoutons seulement de 10 à 20 mg/l de sulfites avant mise en bouteilles, contrairement à nos autres cuvées plus classiques qui auront eu entre 20 et 50 mg/l (Ce qui est assez faible. Pour rappel, le cahier des Charges « Demeter » autorise 90 mg/l de sulfites totaux pour les vins blancs secs, 150 pour celui de la Bio, et jusqu'à 210 pour les autres vins non certifiés). Les cuvées « Zen » sont ainsi plus ouvertes, présentant une vibration plus marquée, un brin magique. A noter que toutes nos cuvées de rouges sont vinifiées en « Zen » depuis 2019. Ces vins doivent être conservés à une température de 15°C maximum. Toutes nos cuvées Zen (rouges, blancs et Pet Nat) ainsi que toutes nos cuvées élevées 17 mois (disponibles début 2024) ne sont ni collées ni filtrées, comme cela est le cas depuis le millésime 2010. Les autres sont filtrées sur terre, exceptionnellement sur membrane.

Terroir : Argilo-calcaire

Superficie : 0,3 Ha

Altitude : 300m

Vinification : Vinifié en demi-muids

Garde : 4 ans

Description brève du produit :

92/100 RVF. « L'autre blanc de Bourgogne » voici comment les Bret Brothers présentent cette toute nouvelle cuvée provenant des vignes reprises en 2016. Il s'agit d'une micro-production issue d'aligotés exposés plein Est, sur le pied de la Roche de Vergisson. Pour les frères Bret, "Zen" désigne "vinification sans sulfites, juste un tout petit peu à la mise en bouteilles".