

Bret Brothers Mâcon-Igé "Les Vernayes" blanc sec 2023



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2023

Appellation: Mâcon-Igé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Vernayes

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Bret Brothers Mâcon-Igé "Les Vernayes" blanc sec 2023

Commentaire du domaine sur le millésime 2023 :

2023 Un millésime généreux !

Les millésimes chauds et précoces se répètent. Après un hiver plutôt doux, nous sommes passés au travers des gelées cette année. La floraison qui a commencé tout fin mai-début juin s'est parfaitement déroulée dans ces conditions. Nous comptons dorénavant 95 jours entre la floraison et les vendanges. Il y a 20 ans, comme le faisaient les anciens, nous comptons 100 jours. « Changement climatique ».... Durant les mois de Juin et Juillet les orages ont balayé la France et notamment le Mâconnais et le Beaujolais, parfois avec de grosses chutes de grêle. Là encore, nous avons été épargnés. Juin et Juillet ont été plutôt bien arrosés avec presque 120 mm cumulés sur ces 2 mois. Tout comme 2022, beaucoup de vignes ont

souffert des températures caniculaires, mais nous avons pu constater de façon évidente (constat partagé avec beaucoup de nos amis-collègues en bio) que les parcelles non désherbées chimiquement, avec une vie organique du sol, résistaient bien mieux à ces conditions extrêmes. A la veille des vendanges, les vignes conduites en bio sont équilibrées, le feuillage est beau, les grappes magnifiques et en quantité. Ce constat de résistance de nos parcelles à ce changement climatique, nous le faisons depuis plusieurs années déjà. Ainsi, malgré cet été très chaud nous avons cueilli des raisins magnifiques, en grande quantité. Les vendanges ont débuté le 4 septembre sous une chaleur écrasante (jusqu'à 34°C les après-midis) pour les finir le 14 septembre. Il fallait commencer tôt pour préserver nos vendangeurs et nos raisins. Vinifications chaudes = vinifications à suivre tout particulièrement. Mais quel résultat ! Les rouges sont très frais, gourmands, les blancs plus denses, équilibrés et racés ! Santé.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vin de fruit, de plaisir !

Notre Mâcon-Igé provient du village éponyme, situé dans cette longue vallée argilo-calcaire, commençant, au Sud, à La Roche-Vineuse, puis qui finit à Cruzille au Nord, en ayant traversé les villages de Verzé, Igé, Azé et Bissy-La Mâconnaise).

Terroir : Jolie parcelle qui est sur un coteau de 20%, exposée plein Est face au Mont-Blanc (souvent visible). Très beau sol, très calcaire.

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, levures indigènes, 20 % vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois. 80% en cuve inox. Seul intrant sulfite : 50mg/l ajoutés .

Garde : 3 ans

Age vignes : 20 à 30 ans

Altitude : 280 mètres

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER

Description brève du produit :

Une des entrées de gamme du domaine, un joli Mâcon villages issu de chardonnays bio situés à Igé.
