

Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" blanc sec 2014



Prix du produit :

39,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2014

Appellation: Pouilly-Vinzelles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Quarts

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LA SOUFRANDIERE ET TOUS SES VINS EN STOCK

Commentaires sur ce **Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" 2014** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : Coup de coeur, 17/20. *"Le nez associe la puissance et la minéralité, note de citron confit, maturité parfaite. Rafraîchissante, la bouche est généreuse, large et persistante, une présence, un jus imprimé de la trace du calcaire, boisé très fin ! Hommage à Marc-Antoine"* (ndlr : le plus jeune frère, tragiquement décédé l'an dernier)

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Le nez est discret mais précis. Très aérien et floral, avec une touche vanillée délicate. De belle facture.* **15/20**

Apogée : de 2016 à 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

Présentation du climat : 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. La terre est souple, aérée, parfumée, réglissée. Elle vit. Le **terroir** est là, tout simplement.

Le climat "Les Quarts" est incontestablement le meilleur terroir de l'appellation Pouilly-Vinzelles. 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 naissance à des vins de garde. Un grand vin de Bourgogne : nez citronné et minéral, équilibre, complexité et richesse en bouche. Les millésimes passent, le Terroir reste. A nous de le préserver !

Terroir : 2 hectares de chardonnay âgés de 45 à 80 ans, situés sur un terroir argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien, sur la partie la plus haute (250 m d'altitude) et la plus caillouteuse du Climat "Les Quarts".

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois.

Description brève du produit :

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.