

Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles 2019



Prix du produit :

32,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2019

Appellation: Pouilly-Vinzelles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de la Soufrandière Pouilly-Vinzelles 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): **92/100**. *Doré brillant. Pouilly-Vinzelles est frais et très épuré, mûr, sobre en boisé. Ample et tactil, on perçoit au palais la richesse noble du chardonnay. L'ensemble est maîtrisé, pur, au boisé fin et prêt pour une garde moyenne de cinq ans.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : **90/100**. *A cuvée of declassified Les Quarts, the 2019 Pouilly-Vinzelles offers up aromas of sweet orchard fruit, meadow blossom and clear honey. Medium to full-bodied, satiny and layered, with fine concentration and bright acids, it's charming and expressive. Drink date 2021-2029.*

Domaine La Soufrandière is the family estate of dynamic brothers Jean-Philippe and Jean-Guillaume Bret (for reviews of their négociant project, see Bret Brothers), where they produce beautifully satiny, pure wines that are reliably flavorful and expressive. Organically farmed and picked by hand, the grapes are whole-cluster pressed before fermentation in barrel, with the wines frequently finishing their élevage on the lees in stainless steel to preserve tension.

Commentaire du domaine sur le millésime 2019 : Sueurs froides pour un Millésime 2019 sur la gourmandise.

Chroniques d'un climat qui se dérègle ». Voici comment nous pourrions décrire les 2 dernières décennies passées dans le vignoble. Après les canicules et sécheresses subies ces dernières années, l'hiver 2019 a été particulièrement doux dans le Mâconnais. Avec un risque de débourrement précoce...Et ce que nous craignons est arrivé. Une pluie tout début avril, 2 jours après une nuit magnifique, étoilée, sans nuage pour conserver la chaleur de notre planète Terre. Et patatras, jeudi 4 Avril 2019, le gel a frappé les bourgeons tout frais, encore dans le coton, mouillés de la pluie de la veille. Une grande partie des parcelles en bas de coteau du Mâconnais et du Beaujolais sont fortement touchées. Pour notre part, une jeune parcelle est « grillée » à 100% et le Clos de Grand-Père quant à lui perdra 60% de sa production. Fort heureusement, nos coteaux, là où se trouvent la majorité de nos vignes sont épargnés à 90-95%. Jusqu'à fin avril nous avons craint d'autres gelées. Mais les conditions sèches ont permis d'épargner les jeunes pousses malgré des températures négatives. S'ensuivent une floraison début juin, un été chaud et sec, et des vendanges débutant le 10 septembre pour finir le 21. La récolte n'est pas pléthorique. Le froid du printemps a bien perturbé la fleur. Mais soyons heureux de ce beau millésime plein de gourmandise et de caractère. Santé !!

Fiche technique rédigée par le domaine :

L'appellation contrôlée Pouilly-Vinzelles ne fait que 50 ha en comparaison avec les 750 ha de l'AOC mitoyenne Pouilly-Fuissé. Mais n'est-ce pas là sa singularité et sa richesse ? Ce grand vin blanc de Bourgogne exprime la pleine maturité du Chardonnay du Sud-Mâconnais. Ainsi notre vin est une sélection de nos "plus jeunes vignes" (33 à 50 ans) situées sur le Climat "Les Quarts" que nous "replions" en Pouilly-Vinzelles La Soufrandière AOC Communale. Toutes sont magnifiquement exposées Sud-Est, en milieu de coteau argilo-calcaire. Les sols sont labourés et tous les travaux de vigne sont réalisés à la main afin de ne pas tasser le sol, qui vit donc sans artifice. Le terme de "Terroir" prend alors toute sa dimension. Dans un style plus marqué par le millésime, un superbe vin 2018 au caractère bien trempé.

Garde : 7 ans

Age vignes : 35 à 50 ans

Superficie : 2 hectare

Altitude : 250 mètres

Terroir : Argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien. Exposition Est, Sud-Est.

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 70% vinifié et élevé pendant 11 mois en cuve inox et 30% en pièces (fûts de 228 l).

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER

Description brève du produit :

L'appellation de coeur des frères Bret, pour cause de domaine familial bien sûr, mais aussi parce qu'ils sont convaincus qu'ils ont là un terroir exceptionnel (et nous aussi d'ailleurs), dans un superbe millésime de surcroît. Ce "simple" Pouilly-Vinzelles est en fait issu des jeunes vignes "volontairement déclassées" du magnifique climat "Les Quarts". A déguster ou à garder quelques années en cave !