

Bret Brothers Mâcon-Cruzille "Clos des Vignes du Maynes" 2011 blanc sec (75 cl)



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2011

Appellation: Mâcon-Cruzille

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Clos des Vignes du Maynes

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description brève du produit :

Quelques centaines de bouteilles produites seulement, et un vin *presque* bon à déguster dès 2015... qui permet de patienter en attendant les autres vins de garde des *Bret Brothers*. *Bettane Desseauve* 15/20

Description du produit :

Cliquez pour lire la présentation des **Bret Brothers** et leur Domaine **La Soufrandière** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014: *La série des mâcons est bien en place. Le cruzille impose des amers minéraux et reste encore un peu serré sur la fin de bouche. La Clos*

des Vignes du Maynes se montre tout aussi pur, avec plus de gras et un beau potentiel de vieillissement.

Guide Bettane et Deseauve 2016: Soyeux et énergique, original avec ses notes de poudre de riz et de gentiane, ce vin a besoin d'une bonne aération pour exprimer son potentiel. Apogée de 2014 à 2016.

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2013): *The 2011 Macon-Cruzille Clos des Vignes du Mayne comes from a vineyard originally planted by the monks at the Cluny monastery and just two or three barrels are produced each year. It has a powerful bouquet with ripe grapefruit and tangerine aromas as well as honeysuckle and white flowers. The palate is well-balanced with primal grapefruit and peach notes on the entry. One sample at the BIVB needed a little more tension although a second bottle tasted at the winery developed more nervosité in the glass and exhibited greater persistency in the mouth.*

Présentation du climat et Fiche Technique rédigés par le domaine:

Réalisé à partir d'achats de raisins sous l'étiquette "**Bret Brothers**", c'est véritablement un de nos coups de coeurs. Qui connaît Cruzille ? Quelques initiés peut-être. Et pourtant les **vieilles vignes** de ce Clos qui appartenait autrefois aux Moines de l'Abbaye de Cluny mériteraient selon nous leur classement comme Cru du Mâconnais. Les vieilles vignes (35-55 ans) de notre Mâcon-Cruzille sont cultivées avec le plus grand soin et le plus grand respect du sol notamment (*labour, biodynamie*).

Une des particularités de Cruzille est également de posséder un **coteau** beaucoup plus **tardif** que celui de Vinzelles par exemple. Mais quel vin, quelle **minéralité**, quelle énergie cosmique. Un très grand vin à ne pas laisser entre toutes les bouches.

Fiche technique :

Le Terroir : moins d'un cinquième d'hectare de chardonnays âgés de 35 à 55 ans, exposés à l'Est et situés sur des sols argilo-calcaires et calcaires (très blanc). Situé à environ 35 km au Nord de Mâcon. Vignoble situé à 300 m d'altitude, mené en Agriculture Biologique et Biodynamie.

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