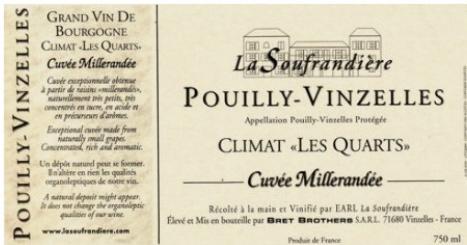


Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts cuvée Millerandée" blanc sec 2016

Prix du produit :

300,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2016

Appellation: Pouilly-Vinzelles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Quarts Millerandés

RVF: 17/20

Cépage dominant: chardonnay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

17/20 et coup de coeur RVF.

Vignes de plus de 80 ans, raisins millerandés (microscopiques et très très concentrés), une cuvée hors du commun, extrêmement riche (mais sans sucre résiduel), de longue garde. Cuvée Rare.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Pouilly-Vinzelles "Les Quarts cuvée millerandée" 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : **coup de cœur**, 17/20. Le rare Les Quarts Millerandé est exquis. Concentration exemplaire de cette vendange millerandée : beaucoup de pureté, d'éclat et de fins arômes de viennoiseries. Une matière en bouche de haut relief, mais cintrée par une acidité bienvenue. L'ensemble (bio) reste remarquable et offre une capacité sérieuse de garde.

Commentaire du domaine sur le millésime 2016 : 2016 : « Un millésime de vignerons : tout s'est passé dans les vignes ». Quelle année éprouvante ! A peine sortis de leur coton hivernal, les bourgeons furent partiellement détruits par un orage de grêle survenu le 13 avril. Puis les conditions très humides (pluies à répétitions) pire qu'en 2013 ont favorisé le développement du mildiou (maladie fongique que nos amis américains nous ont gentiment cédé à la fin du XIX^e siècle). Il aura fallu lutter contre, au quotidien. C'est ainsi après plusieurs traitements bio à dos, des sessions d'effeuillages, des passages répétés de tisanes et de silice (501) que nous avons pu contenir la maladie et préserver notre feuillage mais aussi nos raisins. Fin juillet, nous étions sauvés. La canicule d'août a fini la maturation du raisin et nous avons pu commencer sereinement nos vendanges dès le 19 septembre. Les raisins ont atteint leur optimum de maturité avec des degrés qui n'étaient pas trop élevés, entre 11,5% et 13,5% naturels. Enfin de la fraîcheur dans les vins, du pep's et de l'énergie ! Et oui, (presque) tout se passe à la vigne ;-)

Commentaire du domaine : Production limitée. Certains nous conseillaient d'arracher ces rangs : « c'est tout malade ! Faut y replanter du clône ! » Sacrilège, crime contre la biodiversité !! Dès le début, nous décidâmes ainsi de vinifier à part cette partie de nos « Quarts », plantées en vieilles vignes de plus de 80 ans. Depuis 2000, grâce à un retour de la vie des sols, ces vignes ont retrouvé de l'énergie, une croissance plus régulière. Mais elles nous offrent toujours ces petits raisins appelés « Millerandés », très concentrés qui donneront une version plus riche des Quarts, sans sucre résiduel.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Présentation du climat : Certains nous conseillaient d'arracher ces rangs: "c'est tout malade, y faut y replanter du clône!". Sacrilège, crime contre la biodiversité !! Dès le début, nous décidâmes ainsi de vinifier à part cette partie de nos "Quarts", plantée de vieilles vignes de plus de 80 ans. Depuis 2000, grâce à un retour à la vie des sols, ces raisins ont retrouvé de l'énergie, une croissance plus régulière. Mais ces vignes nous offrent toujours ces petits raisins appelés "millerandés" (non fécondés), très concentrés (en sucres, acides organiques et précurseurs d'arômes) qui donneront une version plus riche des Quarts, sans sucre résiduel. **2016, Le Montrachet n'a qu'à bien se tenir ;)**

Age vignes : 80 ans

Superficie : 0.5 hectare

Altitude : 250 mètres

Terroir : Argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien. Exposition Est, Sud-Est sur la partie la plus haute 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 puis 6 mois en cuve pour une clarification naturelle.

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER

