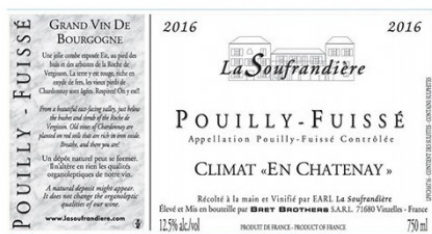


# Bret Brothers La Soufrandière Pouilly-Fuissé "En Chatenay" blanc sec 2016

Prix du produit :

**216,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): BRET BROTHERS  
(Soufrandière)  
Millésime: 2016  
Appellation: Pouilly-Fuissé  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: En Chatenay  
RVF: 16,5/20  
Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

La nouvelle cuvée du domaine en appellation Pouilly-Fuissé. Du gras, mais beaucoup de tension, pour cette cuvée presque saline en 2016.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Bret Brothers La Soufrandière Pouilly-Fuissé "En Chatenay" blanc sec 2016**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 16,5/20. *Tiré d'une vieille vigne, il est massif de prime abord. Il livre au final un jus dense et frais, qu'il doit aussi à une part de*

minéralité.

**Commentaire du domaine sur le millésime 2016 :** « *Un millésime de vigneron : 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 cédée à la fin du XIX<sup>e</sup> 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 peps et de l'énergie ! Et oui, (presque) tout se passe à la vigne ;-)

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Dans une magnifique combe, au pied de la Roche de Vergisson, cette vieille parcelle de Chardonnay exposée Est, donne des raisins à l'équilibre parfait. Une tension, un grain propre aux sols rouges du Jurassique. Voilà ce qui caractérise cette grande cuvée.

Du gras, mais beaucoup de tension, pour cette cuvée presque saline en 2016.

**Garde :** 10 ans

**Superficie :** 0,7 hectare

**Altitude :** 250 mètres

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER