

Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Bonnode" blanc sec 2018



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2018

Appellation: Saint-Véran

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Bonnode

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Coup de coeur et 92/100 RVF. Un magnifique Saint Véran issu d'une parcelle de 2 ha située au pied de la Roche de Vergisson. Une situation privilégiée pour un vin d'exception grâce au superbe millésime 2018.

Description du produit :

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

Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Bonnode" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : coup de coeur, 92/100. La richesse

des 2018, tous en bio certifiés, se fait sentir. Très mûr. Sa bouche est dotée d'une grande énergie et son boisé très intégré.

Commentaire du domaine sur le millésime 2018 : 2018 : A quelques mots près, nous aurions pu reproduire le même texte que pour 2017. Les périodes de canicule et de temps secs se répètent ces dernières années. Le printemps a été encore une fois exceptionnellement chaud, avec un peu d'eau début mai jusqu'à fin juin. La floraison s'est très bien déroulée et pour reprendre une expression vigneronne « une grosse sortie de raisins cette année » s'en est suivie. Cela donne généralement le sourire au vigneron. Puis la canicule a commencé autour du 15 juillet. Les vignes l'ont heureusement bien supportée jusqu'au retour des températures normales de saison autour du 8 août. Nous espérions alors tous la pluie qui est finalement tombée le 9 août, de 15 mm à Vinzelles jusqu'à près de 60 mm voire plus dans le Nord du Mâconnais, avec parfois de la grêle. Une caractéristique du millésime est la faculté qu'ont eu les raisins à grossir fortement dès que la chaleur caniculaire s'est interrompue. Le peu de réserve en eau des sols argileux a alors permis à la vigne de finir son cycle de maturation. Les vendanges ont débuté le 25 août pour finir le 10 septembre. La récolte magnifique était en plus généreuse. Les vins 2018 sont denses, équilibrés et salins. Encore un superbe millésime. Santé !

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, juin 2020) : 89/100. Offering up pretty aromas of citrus oil, pear and crushed mint, the 2018 Saint-Véran La Bonnode is medium to full-bodied, round and supple, with ripe but succulent acids and an open-knit, charming profile. More giving and immediate than the 2017 rendition, it will drink well young. Drink date 2020-2026.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Voisine de la "Combe Des Roches", "La Bonnode" est une superbe parcelle de 2 ha d'un seul et même tenant, exposée plein Est sur le pied de la Roche de Vergisson. Les vignes sont majoritairement bordées de vieux buissons. Cette situation privilégiée permet aisément les pratiques biodynamiques. La vue y est agréable, reposante, s'ouvrant sur le Val de Saône et laissant voir souvent le Mont Blanc en direction de l'Est. **On retrouve de la densité, de la richesse et beaucoup de vibrations !** Coup de Cœur pour le 2018.

Garde : 10 ans

Age vignes : 35 ans

Superficie : 2 hectares

Altitude : 250 mètres

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER

