


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

<p><b>Fiche Technique / Technical Details</b> Surface totale AOC Saint-Véran : 670 ha Parcelle de 2 ha à 250 m. altitude Exposée Est au pied de la Roche de Vergisson Sol Argilo-calcaire, 20% pente Chardonnay de 35 ans - 8500 pieds/ha Vendangé à la main les 29, 31 août et 2 sept. 2018 100% levures indigènes. Vinif et élevage en fûts et cuves pendant 17 mois Ni collage, ni filtration, 100% malo, pH 3.13 Seul intrant : sulfites ajoutés 60 mg/l 5795 bouteilles et 120 magnums produits</p> <p><i>Total area AOC Saint-Véran : 670ha 2 ha parcel at 250m altitude East-facing, beneath the Roche de Vergisson Clay-limestone soils, with a 20% gradient 35 year-old Chardonnay vines - 8500 vines/ha Hand-picked 8/29, 8/31 and 9/2, 2018 100% indigenous yeasts, 17 months aged in tanks and barrels No fining, no filtration, 100% malo, pH 3.13 Only additive: 60 mg/L sulphites 5795 bottles, 120 magnums produced</i></p> <p>www.lasoufrandiere.com</p>	<p>2018</p>  <p>2018</p> <p><b>La Soufrandière</b> GRAND VIN DE BOURGOGNE</p> <p><b>SAINT-VÉРАН</b> Appellation Saint-Véran Contrôlée</p> <p><b>CLIMAT « LA BONNODE »</b></p> <p>Récolté à la main, Vinifié par EARL La Soufrandière Élevé et Mis en bouteilles par <b>BRET BROTHERS</b> S.A.R.L 71680 Vinzelles - France</p> <p>13% vol. PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE 750 ml</p> <p><small>conteneur des sulfites-cantains sulphites-Content: Sulfite-been sulfites-metalliser sulfiter</small></p>
---	--

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  
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

---

