

# Bret Brothers La Soufrandière Pouilly-Fuissé "En Chatenay" blanc sec 2018

Prix du produit :

240,00 €



## caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS  
(Soufrandière)

Millésime: 2018

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: En Chatenay

RVF: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

## Description brève du produit :

**93/100 RVF.** La nouvelle cuvée du domaine issu de vieilles vignes en appellation Pouilly-Fuissé situées au pied de la fameuse roche de Vergisson. Du gras, mais beaucoup de tension pour cette cuvée presque saline. Le millésime 2018 est superbement réussi grâce aux pluies salvatrices du 9 août.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Bret Brothers La Soufrandière Pouilly-Fuissé "En Chatenay" blanc sec 2018**

**La Revue du Vin de France** (fév. 2021) : 93/100. *Belle carrure et profondeur de chair pour ce pouilly-fuissé proche du raisin. Ce vin a parfaitement contenu la richesse du millésime et vibre assez énergiquement en finale. Nous aimons sa sincérité de saveurs. 3800 bouteilles produites.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 93/100. *La richesse des 2018, tous en bio certifiés, se fait sentir. En Chatenay est ceinturée par sa minéralité, la trame du vin profite d'un bois idoine et la finale saline est très sapide.*

**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 !

#### **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. **2018 est grand. Minéral, structuré et très long en bouche. Coup de Cœur !**

**Garde :** 10 ans

**Superficie :** 0,7 hectare

**Altitude :** 250 mètres

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER