

# Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" 2011 blanc sec (75 cl)



Prix du produit :

**198,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): BRET BROTHERS  
(Soufrandière)  
Millésime: 2011  
Appellation: Pouilly-Vinzelles  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Les Quarts  
RVF: 15,5/20  
Bettane + Desseauve: 16/20  
Wine Advocate (Parker): 93/100

Description du produit :

Cliquez pour lire la présentation des **Bret Brothers** et leur Domaine **La Soufrandière** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

**Guide RVF des meilleurs Vins de France 2014:** "Les Quarts" 2011 offre une fraîcheur incroyable, à la fois sapide et frais, avec une superbe énergie minérale.

**Guide Bettane et Desseauve 2016:** Ce vin a besoin de plus d'ouverture que les-longeays. Les notes de fumé et de mandarine ne sont que des prémices de la complexité à venir. Un bel extrait sec, de l'énergie, une salinité prononcée en font une référence du millésime. Apogée de 2015 à 2018.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Martin, Août 2013): *The 2011 Pouilly-Vinzelles Les Quarts comes from 40- to 80-year-old vines on one of the finest terroirs in the appellation. It has a complex, quite earthy bouquet with dewy green apple, nectarine, jasmine and honeysuckle that are all beautifully delineated. The palate is powerful on the entry with honeyed fruit, touches of dried apricot and spice segueing into a long, honeyed finish that lingers in the mouth. Superb, but it deserves a couple of years in bottle to show what it can do. Drink 2014-2019.*

### **Présentation du climat et Fiche Technique rédigés par le domaine:**

Marchez, écoutez, humez. Vous êtes dans les vignes labourées de la Soufrandière en **Pouilly-Vinzelles** Climat "Les Quarts", dans ce terroir que nous estimons être **l'un des meilleurs de la Bourgogne**, peut-être par amour démesuré, ou peut-être par conviction profonde. La terre est souple, aérée, parfumée, réglissée. Elle vit. Le **terroir** est là, tout simplement.

**Le climat "Les Quarts"** est incontestablement le meilleur terroir de l'appellation Pouilly-Vinzelles. L'exposition presque magique (en coteau Sud-Est) de nos plus vieilles vignes de Chardonnay, âgées de 45 à 80 ans et le sol vivant argilo-calcaire (Bajocien riche en cristaux siliceux) donnent naissance à des vins de garde. Un grand vin de Bourgogne : nez citronné et minéral, équilibre, complexité et richesse en bouche. Les millésimes passent, le Terroir reste. A nous de le préserver !

### **Fiche technique :**

**Terroir :** 2 hectares de chardonnay âgés de 45 à 80 ans, situés sur un terroir argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien, sur la partie la plus haute (250 m d'altitude) 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 mois.

### **Description brève du produit :**

Jean-Philippe Bret clame haut et fort que "Les Quarts" est son meilleur climat... et un des meilleurs de Bourgogne! Un grand chardonnay de garde à ne pas déguster avant 2015. Bettane Desseauve 16/20