

Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" 2012 blanc sec



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)
Millésime: 2012
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: 16.5/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Pouilly-Vinzelles Les Quarts 2012 des Bret Brothers** :

Guide Bettane et Desseauve 2016 : Un peu de tout en plus que dans les-longeays, des arômes de miel de bruyère et de crème anglaise, une forte salinité, de l'élan en bouche malgré une matière resserrée et une finale bien minérale. Apogée de 2014 à 2024.

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, oct. 2014) : *The 2012 Pouilly-Vinzelles les Quarts comes from a selection of vines between 32 and 45 years old in Les Quarts and is one-third vinified in barrel. I tasted the wine twice, both blind and then later at the domaine. It has a bold and assertive bouquet with lovely ripe lemon, red apple and mineral scents that are very focused. The palate is nicely balanced with good acidity. The blind sample was missing a little substance toward the finish, although the second was more harmonious, decorated with orange peel and*

spice.

Présentation du climat :

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 rédigés par le domaine :

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 2015-2016. Bettane Desseauve 16,5/20