

Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Combe DesRoche" blanc sec 2020



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2020

Appellation: Saint-Véran

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Combe DesRoche

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

93/100 et coup de coeur RVF. Une situation privilégiée pour un vin d'exception grâce au superbe millésime 2020.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LA SOUFRANDIERE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Combe DesRoche" blanc sec 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100 et coup de ?. "La Combe Desroches livre une partition très épurée, à l'énergie conférée par sa minéralité".

Commentaire du domaine sur le millésime 2020 : 2020 : Un millésime précoce, mais très équilibré

Un hiver doux, très doux même, un printemps ensoleillé et nous voici déjà avec une pleine floraison le 31 mai. La vigne pousse vite mais les travaux en vert s'enchaînent facilement pour autant. Au 15 juin, nous avons déjà fini les ébourgeonnages, relevages, mouchages, seconds relevages... Nous avons un bon mois d'avance.

Dès la mi juin la canicule arrive, par salves de 40-42 °C. Nous prenons la décision de ne pas rogner nos vignes (nous le faisons à la main) afin de laisser un maximum d'ombre pour nos raisins et nos sols, et en préserver la vie organique. Les argiles sont de vraies éponges à eau, il faut en prendre soin.

Sur les granits du Beaujolais, c'est un peu plus compliqué. Une partie des raisins tournés au soleil grillent, certaines parcelles manquent d'eau. Les rendements ne seront pas élevés sur les sols maigres en coteau.

Nous commençons les vendanges le 19 août pour nos Brouilly, puis dès le 23 pour les blancs. Encore une année de chaleur, de précocité record. Les COP passent et les chiens aboient ! Nous avons malgré tout le sentiment que la vigne, plante méditerranéenne, s'adapte de mieux en mieux à ces températures extrêmes ou bien est-ce nous qui apprenons à la cultiver différemment ?

Les 2020 restent frais, digestes et équilibrés ! Santé !!!

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, sept. 2022) : 92/100. *The 2020 Saint-Véran Cuvée La Combe DesRoches reveals aromas of orange oil, honeycomb and orchard fruit, followed by a medium to full-bodied, satiny and saline palate that's one of the more complete, precise wines in this year's range. Drink date 2021-2027.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cette très belle parcelle de près de 1,5 ha, reprise en 2016 par le domaine, est située sur le pied de la Roche de Vergisson. Elle est exposée plein Nord, sur les flancs d'une très jolie combe. Le sol fait d'argiles marneuses est idéal pour le Chardonnay. Un très beau terroir frais mais qui murît bien. Un terroir d'avenir.

Garde : 7 ans

Age vignes : 15-20 ans

Superficie : 1,5 hectares

Altitude : 250 mètres

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER