

Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Bonnode" blanc sec 2020

Prix du produit :

87,00 €



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 Bonnode

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

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 2020.

Description du produit :

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

Ce vin a été offert par le vigneron qui l'a élaboré, afin d'aider l'hôpital pour enfants de Kiev. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants et vous assurons une qualité optimale car ces vins viennent de domaines que nous avons sélectionnés, avec lesquels nous travaillons depuis parfois près de 10 millésimes. Chaque bouteille offerte n'a connu que les chais du vigneron et les nôtres, donc des conditions de conservation idéales.

Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Bonnode" blanc sec 2020

Commentaire du domaine sur le millésime 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 !!!

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 !**

Garde : 10 ans

Age vignes : 35 ans

Superficie : 2 hectares

Altitude : 250 mètres

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER