

Bret Brothers Mâcon-Igé "Les Vernayes" blanc sec 2021



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2021

Appellation: Mâcon-Igé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Une des entrées de gamme du domaine, un joli Mâcon villages 100% chardonnay parfaitement réalisé, déjà parfait à déguster en 2023.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Bret Brothers Mâcon-Igé "Les Vernayes" blanc sec 2021

Commentaire du domaine sur le millésime 2021 : *2021 Eprouvant dans les vignes, des vins sublimes en récompense !!*

L'hiver doux et plutôt humide a favorisé la poussé précoce des bourgeons les exposant ainsi aux probables gels fatals d'avril. C'est en effet ce qu'il s'est produit 2 nuits successives, les 7 et 8 avril, tantôt avec un « gel noir » (de -5 à -8°C avec grand vent du Nord) ayant touché les hauts et milieux de coteaux, tantôt avec une « gelée blanche », sans vent qui affecta les bas de coteaux.

Nous avons perdu en moyenne 35% sur la Soufrandière ces 2 nuits là. Mais nous nous estimons heureux car bien des secteurs ont été davantage touchés dans le Mâconnais et Beaujolais, ce qui explique le très peu de bouteilles sur plusieurs de nos cuvées BRET BROTHERS. Précisons qu'en moyens de prévention du gel nous privilégions les tailles plus tardives pour décaler la sortie des bourgeons et passons depuis 2 ans des tisanes préventives rendant la vigne plus résistante aux gelées. Pas de bougies, d'aspersion ou de fils électriques chauffants chez nous !

La suite de la saison fût laborieuse. Mai, Juin ont été très arrosés avec un record en Juillet. Une année à girolles et à mildiou !! Les températures n'ont pas excédé les 27°C à Vinzelles, contrairement aux 42°C atteints en 2018, 2020 et 2022 !!

Mais le résultat est là, à la veille des vendanges débutées le 18 septembre et terminées le 28: de beaux raisins mûrs, sans excès, tout en équilibre. Au moment où nous écrivons ces lignes, les 2021 déjà en bouteilles explosent de fruits, tout comme les cuvées encore en élevage qui sont denses, longues, intenses de fruit et de salinité.

Santé ;-)

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vin de fruit, de plaisir !

Notre Mâcon-Igé provient du village éponyme, situé dans cette longue vallée argilo-calcaire, commençant, au Sud, à La Roche-Vineuse, puis qui finit à Cruzille au Nord, en ayant traversé les villages de Verzé, Igé, Azé et Bissy-La Mâconnaise).

Terroir : Jolie parcelle qui est sur un coteau de 20%, exposée plein Est face au Mont-Blanc (souvent visible). Très beau sol, très calcaire.

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, levures indigènes, 20 % vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois. 80% en cuve inox. Seul intrant sulfite : 50mg/l ajoutés .

Garde : 3 ans

Age vignes : 20 à 30 ans

Altitude : 280 mètres

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER