

Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Bonnode" blanc sec 2022



Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2022

Appellation: Saint-Véran

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Bonnode

RVF: 94/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

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. **94/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Bonnode" blanc sec 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **94/100**. *Plus de distinction dans La Bonnode (que dans la Combe Desroche), scintillant et profond, dont les notes de bergamote et la vibration saline en finale créent l'émotion.*

Commentaire du domaine sur le millésime 2022 : *Nous sommes ravis et agréablement surpris par la qualité et la fraîcheur de 2022, malgré une canicule interminable. Ces millésimes caniculaires se répètent malheureusement. 2022 en est encore un exemple. Nos vignes résistent jusqu'à présent, s'adaptent. Il faut dire que nous travaillons au vignoble depuis plus de 20 ans pour faire que nos sols restent vivants, que les vignes supportent ces températures et cet ensoleillement de plus en plus agressifs. En pratique, cela se concrétise par des labours partiels et ciblés, un respect de la vie organique des sols, des semis de couvert végétaux variés qui captent le CO2 et l'azote de l'atmosphère pour le redistribuer au sol, des hauteurs de feuillage plus importantes pour davantage d'ombrage. De même en cave, nous affinons nos vinifications pour garder un maximum de fraîcheur, d'équilibre, de vibration dans les vins tout en utilisant des quantités faibles voire quasi nulles de sulfites. La vigne est une plante méditerranéenne, solide et très reconnaissante pour peu que l'on prenne soin d'elle. Elle s'adaptera plus facilement au changement climatique que beaucoup d'autres espèces végétales pourtant autochtones, comme les chênes sessiles ou pédonculés qui commencent à sécher sous nos contrées, ou comme les épicéas dépérissants des montagnes voisines du Jura ou des Alpes. L'urgence environnementale est là ! Depuis 24 ans que nous défendons une agriculture du vivant, jamais nous n'avons douté de nos choix ni pour la bio ni pour la biodynamie. Happy wines ;-)*

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
