

Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles 2022

Prix du produit :

210,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2022

Appellation: Pouilly-Vinzelles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

L'appellation de cœur des frères Bret, pour cause de domaine familial bien sûr, mais aussi parce qu'ils sont convaincus qu'ils ont là un terroir exceptionnel (et nous aussi d'ailleurs), dans un superbe millésime de surcroît. Ce "simple" Pouilly-Vinzelles est en fait issu des jeunes vignes "volontairement déclassées" du magnifique climat "Les Quarts". A déguster ou à garder quelques années en cave !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de la Soufrandière Pouilly-Vinzelles 2022 :

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 :

L'appellation contrôlée Pouilly-Vinzelles ne fait que 50 ha en comparaison avec les 750 ha de l'AOC mitoyenne Pouilly-Fuissé. Mais n'est-ce pas là sa singularité et sa richesse ? Ce grand vin blanc de Bourgogne exprime la pleine maturité du Chardonnay du Sud-Mâconnais. Ainsi notre vin est une sélection de nos "plus jeunes vignes" (33 à 50 ans) situées sur le Climat "Les Quarts" que nous "replions" en Pouilly-Vinzelles La Soufrandière AOC Communale. Toutes sont magnifiquement exposées Sud-Est, en milieu de coteau argilo-calcaire. Les sols sont labourés et tous les travaux de vigne sont réalisés à la main afin de ne pas tasser le sol, qui vit donc sans artifice. Le terme de "Terroir" prend alors toute sa dimension. Dans un style plus marqué par le millésime, un superbe vin 2018 au caractère bien trempé.

Garde : 7 ans

Age vignes : 35 à 50 ans

Superficie : 2 hectares

Altitude : 250 mètres

Terroir : Argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien. Exposition Est, Sud-Est.

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 70% vinifié et élevé pendant 11 mois en cuve inox et 30% en pièces (fûts de 228 l).

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER

