

Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" blanc sec 2022



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2022

Appellation: Pouilly-Vinzelles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Quarts

RVF: 95/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Jean-Philippe Bret clame haut et fort que "Les Quarts" est son meilleur climat... et un des meilleurs de Bourgogne ! Un grand chardonnay de garde. **95/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de la Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **95/100**. Nez de poire et de

chevrefeuille dans les Quarts, vin majeur du domaine, qui déborde d'énergie et d'éclat lumineux, cadré par de grands amers noble en finale : voici un grand blanc, qui vieillira avec grâce.

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 ;-)

Commentaire du domaine sur le climat "Les Quarts" : Marchez, écoutez, humez. Vous êtes dans les vignes labourées de la Soufrandière en POUILLY-VINZELLES CLIMAT « LES QUARTS », dans ce terroir que nous estimons être l'un des meilleurs de la Bourgogne, peut-être par amour démesuré, ou peut-être par conviction profonde. Le clocheton, ancien abri dont le toit est couvert de tuiles vernissées, en est presque le gardien. La terre y est souple, aérée, parfumée, réglissée. Elle vit. Le terroir est là, tout simplement. L'exposition presque magique (en coteau Sud-Est) de nos plus vieilles vignes de Chardonnay, âgées de 45 à 80 ans et le sol vivant argilo-calcaire (Bajocien riche en cristaux siliceux) donnent ainsi naissance à des vins de garde. Nez citronné et minéral, équilibre, complexité et longueur en bouche. Les millésimes passent, le Terroir reste. A nous de le préserver !

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le climat "Les Quarts" est incontestablement le meilleur terroir de l'appellation Pouilly-Vinzelles.

Garde : 10 ans

Age vignes : 48 à 80 ans

Superficie : 2 hectare

Altitude : 250 mètres

Terroir : Argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien, sur la partie la plus haute et la plus caillouteuse du Climat «Les Quarts». Exposition Est, Sud-Est. 20% de pente.

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois puis 6 mois de plus en cuve pour une clarification naturelle.

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER