

Bret Brothers Mâcon-Igé "Les Vernayes" blanc sec 2022



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2022

Appellation: Mâcon-Igé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Vernayes

RVF: 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Une des entrées de gamme du domaine, un joli Mâcon villages issu de chardonnays bio situés à Igé. Déjà parfait à déguster en 2024. **91/100 RVF**

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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **91/100. Profil un peu plus épais et léger manque de fraîcheur dans le mâcon-igé.**

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 :

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

