

Bret Brothers La Soufrandière Bourgogne Aligoté "Aligato" Zen blanc sec 2023



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2023

Appellation: Bourgogne Aligoté

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Aligato

RVF: 92/100

Cépage dominant: aligoté

Description brève du produit :

« L'autre blanc de Bourgogne » voici comment les Bret Brothers présentent cette toute nouvelle cuvée provenant des vignes reprises en 2016. Il s'agit d'une micro-production issue d'aligotés exposés plein Est, sur le pied de la Roche de Vergisson. Pour les frères Bret, "Zen" désigne "vinification sans sulfites, juste un tout petit peu à la mise en bouteilles". **92/100 RVF**

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LA SOUFRANDIERE ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Bret Brothers La Soufrandière Bourgogne Aligoté "Aligato" Zen blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **92/100. Empreint de végétal noble, Aligato illustre avec acuité la saveur umami.**

Commentaire du domaine sur le millésime 2023 :

2023 Un millésime généreux !

Les millésimes chauds et précoces se répètent. Après un hiver plutôt doux, nous sommes passés au travers des gelées cette année. La floraison qui a commencé tout fin mai-début juin s'est parfaitement déroulée dans ces conditions. Nous comptons dorénavant 95 jours entre la floraison et les vendanges. Il y a 20 ans, comme le faisaient les anciens, nous comptions 100 jours. « Changement climatique ».... Durant les mois de Juin et Juillet les orages ont balayé la France et notamment le Mâconnais et le Beaujolais, parfois avec de grosses chutes de grêle. Là encore, nous avons été épargnés. Juin et Juillet ont été plutôt bien arrosés avec presque 120 mm cumulés sur ces 2 mois. Tout comme 2022, beaucoup de vignes ont souffert des températures caniculaires, mais nous avons pu constater de façon évidente (constat partagé avec beaucoup de nos amis-collègues en bio) que les parcelles non désherbées chimiquement, avec une vie organique du sol, résistaient bien mieux à ces conditions extrêmes. A la veille des vendanges, les vignes conduites en bio sont équilibrées, le feuillage est beau, les grappes magnifiques et en quantité. Ce constat de résistance de nos parcelles à ce changement climatique, nous le faisons depuis plusieurs années déjà. Ainsi, malgré cet été très chaud nous avons cueilli des raisins magnifiques, en grande quantité. Les vendanges ont débuté le 4 septembre sous une chaleur écrasante (jusqu'à 34°C les après-midis) pour les finir le 14 septembre. Il fallait commencer tôt pour préserver nos vendangeurs et nos raisins. Vinifications chaudes = vinifications à suivre tout particulièrement. Mais quel résultat ! Les rouges sont très frais, gourmands, les blancs plus denses, équilibrés et racés ! Santé.

Fiche descriptive de cette cuvée rédigée par le domaine :

« L'autre blanc de Bourgogne » voici comment nous pourrions présenter cette toute nouvelle cuvée provenant des vignes reprises en 2016. Il s'agit d'une micro production issue d'aligotés exposés plein Est, sur le pied de la Roche de Vergisson.

Nos Cuvées « Zen ». Pas de collage et filtration selon les cuvées :

Nous proposons depuis le millésime 2016 plusieurs cuvées vinifiées sans soufre, dénommées « Zen ». Pour celles-ci,

nous ajoutons seulement de 10 à 20 mg/l de sulfites avant mise en bouteilles, contrairement à nos autres cuvées plus

classiques qui auront eu entre 20 et 50 mg/l (Ce qui est assez faible. Pour rappel, le cahier des Charges « Demeter » autorise 90 mg/l de sulfites totaux pour les vins blancs secs, 150 pour celui de la Bio, et jusqu'à 210 pour les autres vins non certifiés). Les cuvées « Zen » sont ainsi plus ouvertes, présentant une vibration plus marquée, un brin magique. A noter que toutes nos cuvées de rouges sont vinifiées en « Zen » depuis 2019. Ces vins doivent être conservés à une température de 15°C maximum. Toutes nos cuvées Zen (rouges, blancs et Pet Nat) ainsi que

toutes nos cuvées élevées 17 mois (disponibles début 2024) ne sont ni collées ni filtrées, comme cela est le cas depuis le millésime 2010. Les autres sont filtrées sur terre, exceptionnellement sur membrane.

Terroir : Argilo-calcaire

Superficie : 0,3 Ha

Altitude : 300m

Vinification : Vinifié en demi-muids

Garde : 4 ans