

Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Combe DesRoches" blanc sec 2023



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2023

Appellation: Saint-Véran

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Combe DesRoche

RVF: 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Une très belle parcelle située sur le pied de la Roche de Vergisson. Elle est exposée plein Nord, sur les flancs d'une très jolie combe. Le sol fait d'argiles marneuses est idéal pour le Chardonnay. Un très beau terroir frais mais qui mûrit bien. Un terroir d'avenir. **93/100 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 Combe DesRoche" blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **93/100**. *En saint-véran, La Combe Desroches provient d'une parcelle exposée nord au pied de la roche de Vergisson : un vin franc, bien en chair, assez solide dans sa mâche et son allonge épicée.*

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 comptons 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 technique rédigée par le domaine :

Cette très belle parcelle de près de 1,5 ha, reprise en 2016 par le domaine, est située sur le pied de la Roche de Vergisson. Elle est exposée plein Nord, sur les flancs d'une très jolie combe. Le sol fait d'argiles marneuses est idéal pour le Chardonnay. Un très beau terroir frais mais qui mûrit bien. Un terroir d'avenir.

Garde : 7 ans

Age vignes : 15-20 ans

Superficie : 1,5 hectares

Altitude : 250 mètres

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER
