

Bret Brothers Mâcon-Chardonnay "Les Crays" blanc sec 2023



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2023

Appellation: Mâcon-Chardonnay

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Crays

RVF: 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

92/100 RVF. Les frères Bret sont particulièrement fiers de cette cuvée sur ce beau terroir calcaire et minéral. Fidèles à leurs habitudes, ils signent ici un chardonnay tout en tension.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Bret Brothers Mâcon-Chardonnay "Les Crays" blanc sec 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **92/100. Note de fumé et**

de fruits jaunes dans le mâcon-chardonnay, charnu et déjà un peu évolué.

La Revue du Vin de France (J-E Simond, juin 2025) : 92/100. *Fruit intègre et douceur de chair dans ce vin à boire dans les deux ans car il est déjà très délié.*

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 technique rédigée par le domaine :

Quel beau terroir ! Nous sommes sur le hameau Champvent, à deux pas de Chardonnay. Le nom évoque bien sûr le minéral. Le sol argileux laisse apparaître ci et là des cailloux calcaires blancs. Exposition plein Ouest. Une version encore plus dense, plus précise que la précédente.

Terroir : Calcaire très blanc, marne. Exposition Ouest

Vinification & Elevage : Vinification en demi muids et pièces pendant 11 mois

Garde : 5 ans

Age vignes : 25 ans

Superficie : 0,5 hectares

Altitude : 280 mètres

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER