

Bret Brothers La Soufrandière Pouilly-Fuissé 1er Cru "Au Vignerais" Zen blanc sec 2023



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2023

Appellation: Pouilly-Fuissé 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Au Vignerais

RVF: 95/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

95/100 RVF. Un magnifique Pouilly-Fuissé 1er Cru issu d'une parcelle de 0,5 ha située à 300m d'altitude sur le flanc sud de la Roche de Solutré. Une situation privilégiée pour un Grand Vin de Bourgogne d'exception.

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" 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **95/100. Plus ample et**

détendu, le premier cru Aux Vignerais est aussi plus vertical et vibrant, reflet de son sol riche en oxydes de fer.

La Revue du Vin de France (J-E Simond, juin 2025) : 95/100. Ample et détendu, ce cru se montre également vertical et vibrant, reflet de son sol riche en oxydes de fer.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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.

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.

Notre parcelle d'environ 0,50 ha est sur le flanc sud de la Roche de Solutré, à près de 300 m d'altitude. La vue y est magnifique, les sols argilo-calcaires particulièrement rouges. Les raisins produits sont petits et extraient tout le potentiel de ce terroir classé en 1er Cru.

Garde : 10 ans

Age vignes : 35 ans

Superficie : 0.5 hectare

Altitude : 300 mètres

Terroir : Argilo-calacire, sol très rouge, riche en oxydes de fer

Vinification & Elevage : 11 mois en vieux fûts de 7 à 18 ans

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER