

Bret Brothers La Soufrandière Mâcon-Vizelles "Le Clos de Grand Père" blanc sec 2023



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2023

Appellation: Mâcon-Vizelles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Superbe cuvée, petite soeur du Pouilly Vizelles "La Soufrandière", issue d'une parcelle transmise par le grand père maternel des frère Bret, qui la tenait lui même de son grand père.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Bret Brothers La Soufrandière Mâcon-Vinzelles "Le Clos de Grand Père" blanc sec 2023

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 :

Notre Mâcon-Vinzelles « Le Clos de Grand-Père », petit frère de notre Pouilly-Vinzelles La Soufrandière, provient d'une parcelle appartenant à notre Grand-Père maternel, qui la tenait lui même de son Grand-Père maternel ! Les vignes, dont l'âge moyen est de 60 ans, sont situées en bas du coteau de Pouilly-Vinzelles. Elles forment un clos très ancien sur une veine rocheuse de calcaire dur, une ancienne voie romaine dit-on.

Garde : 5 ans

Age vignes : 30 à 100 ans

Superficie : 0.99 hectares

Altitude : 200 mètres

Terroir : Argilo-calcaire. Exposition Est. Le bas de coteau de Pouilly-Vinzelle, au cœur du village de Vinzelle.

Vinification et élevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 90% vinifié et élevé en cuve inox et 5 à 10% en fûts de 228 litres pendant 11 mois.

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER