

Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Longeays" blanc sec 2016 (2 bouteilles)

Prix du produit :

134,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)
Millésime: 2016
Appellation: Pouilly-Vinzelles
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Longeays
RVF: 91/100
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un millésime "à point" en 2025 ! Exposé sud-est, ce climat de grande classe dispose d'un sol qui lui confère une maturité avancée par rapport au climat "Les Quarts". Ce millésime a été conservé au domaine jusqu'en fin 2024, date de notre approvisionnement après une dégustation exceptionnelle !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DE LA SOUFRANDIERE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Longeays" 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 : 91/100. Très lacté et beurre frais dans ses arômes, une bouche ample, suave, un chardonnay cossu, au boisé fin et à la finale pure et élégante.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2018) : **91/100**. *Exotic aromas of Grand Marnier, mandarin oil and green orchard fruit introduce the 2016 Pouilly-Vinzelles Les Longeays, a medium to full-bodied, satiny wine with tangy acids and a tight-knit core, concluding with a chalky finish. Bright and pure, it should drink well for the better part of a decade. Drink date 2018-2026.*

Commentaire du domaine sur le millésime 2016 : «*Un millésime de vignerons : tout s'est passé dans les vignes* »

Quelle année éprouvante ! A peine sortis de leur coton hivernal, les bourgeons furent partiellement détruits par un orage de grêle survenu le 13 avril. Puis les conditions très humides (pluies à répétitions) pire qu'en 2013 ont favorisé le développement du mildiou (maladie fongique que nos amis américains nous ont gentiment cédé à la fin du XIXè siècle). Il aura fallu lutter contre, au quotidien. C'est ainsi après plusieurs traitements bio à dos, des sessions d'effeuillages, des passages répétés de tisanes et de silice (501) que nous avons pu contenir la maladie et préserver notre feuillage mais aussi nos raisins. Fin juillet, nous étions sauvés. La canicule d'août a fini la maturation du raisin et nous avons pu commencer sereinement nos vendanges dès le 19 septembre. Les raisins ont atteint leur optimum de maturité avec des degrés qui n'étaient pas trop élevés, entre 11,5% et 13,5% naturels. Enfin de la fraîcheur dans les vins, du peps et de l'énergie ! Et oui, (presque) tout se passe à la vigne ;-)

Fiche Technique rédigée par le domaine:

« Les Longeays », l'un des plus beaux terroirs de Vinzelles

De même que pour nos vignes situées sur le Climat «Les Quarts», notre parcelle « Les Longeays » est exposée Est, Sud-Est en milieu de coteau, mais les sols argileux très riches en oxydes de fer et en manganèse sont plus profonds. Cette caractéristique explique l'avancement de maturité quasi systématique chaque année. « Les Longeays » est ainsi souvent, jeune, plus ouvert que "Les Quarts" mais reste un grand vin de garde!

Age vignes : 37 ans

Superficie : 0,58 hectares

Altitude : 250 mètres

Terroir : Argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien. Exposition Est, Sud-Est. 20% de pente.

Vinification et élevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 100% vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois puis 6 mois de plus en cuve pour une clarification naturelle.

Vin biodynamique certifié par DEMETER