

Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles 2023

Prix du produit :

204,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2023

Appellation: Pouilly-Vinzelles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

L'appellation de cœur des frères Bret, pour cause de domaine familial bien sûr, mais aussi parce qu'ils sont convaincus qu'ils ont là un terroir exceptionnel (et nous aussi d'ailleurs), dans un superbe millésime de surcroît. Ce "simple" Pouilly-Vinzelles est en fait issu des jeunes vignes "volontairement déclassées" du magnifique climat "Les Quarts". A déguster ou à garder quelques années en cave !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de la Soufrandière Pouilly-Vinzelles 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **92/100. Large et épanoui, le Pouilly-Vinzelles a du relief et de la profondeur.**

Commentaire du domaine sur le millésime 2023 : *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 :

L'appellation contrôlée Pouilly-Vinzelles ne fait que 50 ha en comparaison avec les 750 ha de l'AOC mitoyenne Pouilly-Fuissé. Mais n'est-ce pas là sa singularité et sa richesse ? Ce grand vin blanc de Bourgogne exprime la pleine maturité du Chardonnay du Sud-Mâconnais. Ainsi notre vin est une sélection de nos "plus jeunes vignes" (33 à 50 ans) situées sur le Climat "Les Quarts" que nous "replions" en Pouilly-Vinzelles La Soufrandière AOC Communale. Toutes sont magnifiquement exposées Sud-Est, en milieu de coteau argilo-calcaire. Les sols sont labourés et tous les travaux de vigne sont réalisés à la main afin de ne pas tasser le sol, qui vit donc sans artifice. Le terme de "Terroir" prend alors toute sa dimension. Dans un style plus marqué par le millésime, un superbe vin 2018 au caractère bien trempé.

Garde : 7 ans

Age vignes : 35 à 50 ans

Superficie : 2 hectares

Altitude : 250 mètres

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

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, 70% vinifié et élevé pendant 11 mois en cuve inox et 30% en pièces (fûts de 228 l).

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER