

# Bret Brothers Pouilly-Fuissé "Terres de Vergisson" blanc sec 2023



Prix du produit :

**234,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS  
(Soufrandière)

Millésime: 2023

Appellation: Pouilly-Fuissé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Terres de Vergisson

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRESENTATION DU DOMAINE LA SOUFRANDIERE  
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Bret Brothers Pouilly-Fuissé "Terres de Vergisson" blanc sec 2023

**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 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 descriptive de cette cuvée rédigée par le domaine :**

Cette cuvée provient du village certainement le plus minéral de l'appellation. Laissez-vous guider par la tension du vin, presque vibrante et qui semble ricocher dans ce cirque rocailleux protégé des Roches de Solutré et de Vergisson. 90% de la cuvée provient du magnifique coteau Nord de la Roche de Solutré (mais sur la commune de Vergisson).

**Age vignes :** 35 à 60 ans

**Terroir :** Assemblage de 2 parcelles :

- Parcelle 1 : Plein Nord, sol calcaire très rouge
- Parcelle 2 : Est, sur grès, maturité tardive

**Vinification :** Vendangé à la main le 2 et 17 septembre 2018.

Vinifié 11 mois en fût, 100% malo, PH 3.21, Levures indigènes, pas de collage.

Seul intrant : sulfites ajoutés 60 mg/l

### **Description brève du produit :**

Cette cuvée provient du village certainement le plus minéral de l'appellation. Laissez-vous guider par la tension du vin, presque vibrante et qui semble ricocher dans ce cirque rocailleux protégé des Roches de Solutré et de Vergisson. 90% de la cuvée provient du magnifique coteau Nord de la Roche de Solutré (mais sur la commune de Vergisson).