

Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Bonnode" Zen blanc sec 2023 (3 bouteilles)



Prix du produit :

118,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2023

Appellation: Saint-Véran

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Bonnode

RVF: 94/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un magnifique Saint Véran issu d'une parcelle de 2 ha située au pied de la Roche de Vergisson. Une situation privilégiée pour un vin d'exception. **94/100 RVF**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Bret Brothers La Soufrandière Saint-Véran "La Bonnode" blanc sec 2023 (3 bouteilles)

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **94/100**. *La Bonnode allie*

densité de texture et éclat frais, relevé d'excellents amers en finale: un vin au caractère très affirmé.

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.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Voisine de la "Combe Des Roches", "La Bonnode" est une superbe parcelle de 2 ha d'un seul et même tenant, exposée plein Est sur le pied de la Roche de Vergisson. Les vignes sont majoritairement bordées de vieux buissons. Cette situation privilégiée permet aisément les pratiques biodynamiques. La vue y est agréable, reposante, s'ouvrant sur le Val de Saône et laissant voir souvent le Mont Blanc en direction de l'Est. **On retrouve de la densité, de la richesse et beaucoup de vibrations !**

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.

Garde : 10 ans

Age vignes : 35 ans

Superficie : 2 hectares

Altitude : 250 mètres

Vin biologique certifié par ECOCERT et biodynamique certifié par DEMETER