

Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles 2024



Prix du produit :

172,80 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2024

Appellation: Pouilly-Vinzelles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

PRIX DE SORTIE FEVRIER 2026 SPECIAL COLLECTIONNEURS. 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". Encore bien jeune juste après sa mise en bouteilles début 2026 après son élevage en barriques. Pour une dégustation optimale en 2026, préférez d'abord les 2023 puis les 2022 !

Description du produit :

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

Domaine de la Soufrandière Pouilly-Vinzelles 2024

Commentaire du domaine sur le millésime 2024 :

2024 Un millésime plus frais et humide, une accalmie pour la nature

Après une succession de millésimes chauds, voire caniculaires (2018, 2020, 2022 et 2023) l'année 2024 vient marquer une pause dans cet emballement des températures. Mais les conditions printanières nous rappellent étrangement les millésimes 2013, 2016 et 2021 particulièrement pluvieux et compliqués avec un mildiou de plus en plus virulent.

Du 01/10/2023 au 30/09/2024, les précipitations sont particulièrement élevées, 1165 mm sur Vinzelles, soit 365 mm de plus qu'une année habituelle. Rien que sur la saison végétative du 01/04/2024 au 31/07/2024, ce sont 357 mm qui se sont déversés sur nos parcelles des Quarts (source/ notre station météo).

La fleur s'est plutôt bien passée début juin, mais un orage de grêle s'est abattu le 14 juin très localement sur Vinzelles qui fera exploser le mildiou déjà bien installé...

Résultat des courses : un cycle végétatif perturbé par le mildiou partout en Bourgogne, notamment dans le Mâconnais avec des pertes importantes de raisins sur Vinzelles de plus de 50% malgré nos efforts et des traitements rapprochés. La maturité se poursuit gentiment avec un mois de juillet frais et humide.

Le premier coup de sécateur est donné sur les Brouilly et Juliéna les 10 et 11 sept. Puis nous continuons par nos parcelles sur Vinzelles du 12 au 15. Suivent nos Mâcon en achat.

Nos Saint-Véran Combe Desroches et Bonnode, ainsi que nos Pouilly-Fuissé En Chatenays, plus tardifs, sont vendangés du 21 sept au 4 oct. Les degrés ne sont pas très hauts mais la densité et l'aromatique sont là ! Un grand millésime, plus « classique », façon années 90's qu'il faudra attendre parfois pour certaines de nos cuvées. 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

Si vous aimez les vins des Bret Brothers La Soufrandière, vous pourriez apprécier certainement ceux du Domaine des Gandines