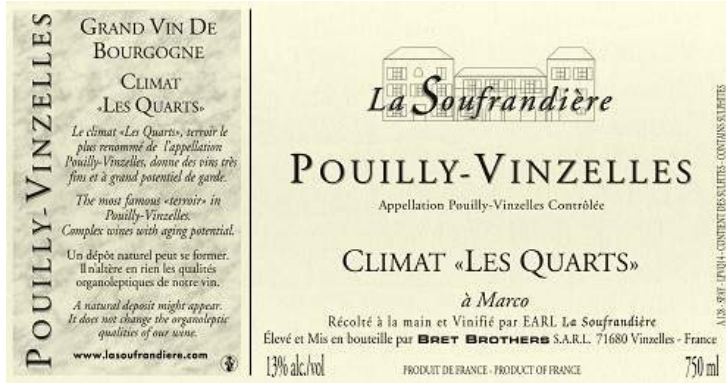


Bret Brothers Domaine La Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" Zen blanc sec 2024



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2024

Appellation: Pouilly-Vinzelles

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Jean-Philippe Bret clame haut et fort que "Les Quarts" est son meilleur climat... et un des meilleurs de Bourgogne ! Un grand chardonnay de garde. Encore bien jeune juste après sa mise en bouteilles début 2026, juste à la fin de son élevage en fûts. Pour une dégustation optimale en 2026, préférez les 2023 puis les 2022 !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de la Soufrandière Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 Juliénales 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 !! ;-)

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.

Le climat "Les Quarts" est incontestablement le meilleur terroir de l'appellation Pouilly-Vinzelles.

Garde : 10 ans

Age vignes : 48 à 80 ans

Superficie : 2 hectare

Altitude : 250 mètres

Terroir : Argilo-calcaire, très riche en oxyde de fer (rouge), sur Bajocien, sur la partie la plus haute et la plus caillouteuse du Climat «Les Quarts». Exposition Est, Sud-Est. 20% de pente.

Vinification & Elevage : 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 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](#)

