

Bret Brothers Mâcon-Igé "Les Vernayes" blanc sec 2024



Prix du produit :

103,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): BRET BROTHERS
(Soufrandière)

Millésime: 2024

Appellation: Mâcon-Igé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Vernayes

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Une des entrées de gamme du domaine, un joli Mâcon villages issu de chardonnays bio situés à Igé. Un peu trop 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 ou les 2022 !

Description du produit :

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

Bret Brothers Mâcon-Igé "Les Vernayes" blanc sec 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 :

Vin de fruit, de plaisir !

Notre Mâcon-Igé provient du village éponyme, situé dans cette longue vallée argilo-calcaire, commençant, au Sud, à La Roche-Vineuse, puis qui finit à Cruzille au Nord, en ayant traversé les villages de Verzé, Igé, Azé et Bissy-La Mâconnaise).

Terroir : Jolie parcelle qui est sur un coteau de 20%, exposée plein Est face au Mont-Blanc (souvent visible). Très beau sol, très calcaire.

Vinification & Elevage : Vendanges manuelles, Pressurage en grappes entières, levures indigènes, 20 % vinifié et élevé en pièces (fûts de 228 l) pendant 11 mois. 80% en cuve inox. Seul intrant sulfite : 50mg/l ajoutés .

Garde : 3 ans

Age vignes : 20 à 30 ans

Altitude : 280 mètres

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
