



**Domaine de la Soufrandière**

« La biodynamie, c'est ce qui nous anime, nous fait vibrer, nous passionne. C'est ce qui nous guide pour obtenir des raisins d'exception pour des vins d'exception. Elle permet de révéler au mieux pour un même cépage, la richesse des terroirs existants, nos terroirs et nos climats de Bourgogne et plus particulièrement ceux du Mâconnais. »

**Infos pratiques**

Jean-Philippe, Jean-Guillaume et Marc-Antoine Bret  
Lieu-dit « Aux Bourgeois »  
71680 Vinzelles  
Tél. : 03 85 35 67 72  
Courriel : contact@bretbrothers.com

**Vente au domaine**

Sur RV

**Passeport biodynamique**

Certification : Demeter 2006

**Domaine La Soufrandière  
Le Clos du Grand-Père 2009**

○ Blanc ..... 🍷🍷



Un Bourguignon charmeur. Jaune pâle à reflets verts, le nez aromatique et complexe séduit d'emblée avec ses notes de fruits blancs, fruits jaunes, agrumes, touche florale et pointe vanillée. La bouche déploie une matière ample, savoureuse, fruitée, bien équilibrée par une belle fraîcheur. La finale s'épanouit longuement sur le fruit. À boire dans sa jeunesse pour profiter du fruit.

• Accord gourmand : brochette de gambas  
• Garde : à boire

**Tout sur le vin**

- Cépage : Chardonnay
- Terroir : argilo-limono calcaire
- Âge des vignes : à peu près 50 ans
- Nombre de pieds/ha : 9 000
- Vendanges manuelles
- Vinification : vendanges entières, levures indigènes
- Taux de sulfite : 70 mg/l total
- Non collé
- Élevage : vinification et élevage en pièces bourguignonnes (228 L) de 4 à 12 ans d'âge à 70 % et 30 % en cuve pendant 11 mois

**Domaine La Soufrandière 2009**

○ Blanc ..... 🍷🍷🍷



Un vin tout fruit. Vêtu d'une robe jaune pâle, le nez de belle intensité libère des arômes d'agrumes, fleurs blanches, mâtinés d'une fine touche de boisé. L'attaque est franche et conduit à une bouche ronde, fruitée, équilibrée par une belle acidité, et marquée en finale par le fruit. Un vin prêt à boire.

• Accord gourmand : filet de sole en sauce citronnée  
• Garde : à boire

**Tout sur le vin**

- Cépage : Chardonnay
- Terroir : argilo-calcaire
- Âge des vignes : 23 à 48 ans
- Nombre de pieds/ha : 9 000
- Vendanges manuelles
- Vinification : vendanges entières, levures indigènes
- Taux de sulfite : 70 mg/l total
- Non collé
- Élevage : pièces bourguignonnes de 4 à 12 ans d'âge à 70 %, 30 % en cuve pendant 11 mois

**Domaine La Soufrandière  
Les Longeays 2009**

○ Blanc ..... 🍷🍷🍷🍷



Très bon vin puissant et équilibré. Paré de jaune pâle, le nez intense et complexe charme avec ses saveurs de fruits blancs, ses notes d'agrumes et ses touches beurrées et vanillées. L'attaque franche et souple laisse place à une matière dense, veloutée, puissante sans lourdeur, qui déroule des arômes de fruits mûrs jusqu'à une finale très longue sur le fruit. Belle complexité, très bel équilibre. Une cuvée promise à un bel avenir.

• Accords gourmands : poulet à la crème aux champignons, crêpe parmentière  
• Garde : jusqu'en 2021

**Tout sur le vin**

- Cépage : Chardonnay
- Terroir : argilo-calcaire riche en oxyde de fer
- Âge des vignes : environ 30 ans
- Nombre de pieds/ha : 9 000
- Vendanges manuelles
- Vinification : vendanges entières, levures indigènes
- Taux de sulfite : 70 mg/l total
- Non collé
- Élevage : pièces bourguignonnes de 4 à 12 ans d'âge pendant 11 mois

**Domaine La Soufrandière  
Climat Les Quarts 2009**

○ Blanc ..... 🍷🍷🍷🍷🍷



Très grand vin. Parée d'une robe jaune pâle éclatante, cette cuvée offre un nez intense, d'une grande complexité, où se mêlent, dans un bouquet aromatique harmonieux, senteurs de fruits (agrumes, pomme), de fleurs blanches, d'infusion (tilleul), touches de miel et pointe de minéralité. La bouche de ce Mâconnais est à l'unisson, riche et puissante, on y retrouve les fruits, les notes miellées sur une trame d'acidité bien maîtrisée. La finale est très longue et gourmande sur le fruit. Magnifique équilibre.

• Accord gourmand : saumon wasabi sauvage juste fumé  
• Garde : jusqu'en 2021

**Tout sur le vin**

- Cépage : Chardonnay
- Terroir : argilo-calcaire riche en oxyde de fer
- Âge des vignes : 45 à 80 ans
- Nombre de pieds/ha : 9 000
- Vendanges manuelles
- Vinification : vendanges entières, levures indigènes
- Taux de sulfite : 70 mg/l total
- Non collé
- Élevage : pièces bourguignonnes de 4 à 12 ans d'âge pendant 11 mois

**Domaine La Soufrandière  
Climat Les Quarts Cuvée  
Millerandée 2009**

○ Blanc ..... 🍷🍷🍷🍷



Un vin séducteur. Dans sa robe jaune or, le nez s'offre, intense et complexe, sur des notes d'agrumes, de fruits blancs, de fruits exotiques (mangue) évolués, un peu confits, agrémentés d'une légère touche boisée. Souple, l'attaque laisse la place à une bouche ample, gourmande, moelleuse et fruitée. La finale longue et persistante laisse une agréable impression de fraîcheur. Très beau potentiel.

• Accord gourmand : foie gras poêlé  
• Garde : jusqu'en 2021

**Tout sur le vin**

- Cépage : Chardonnay
- Terroir : argilo-calcaire
- Âge des vignes : plus de 75 ans
- Nombre de pieds/ha : 9 000
- Vendanges manuelles
- Vinification : vendanges entières, levures indigènes
- Taux de sulfite : 70 mg/l total
- Non collé
- Élevage : pièces bourguignonnes de 4 à 12 ans d'âge pendant 11 mois