

2016 Saint-Véran La Combe Des Roches La Soufrandière Bret Brothers



Domaine de la Soufrandière - Bret Brothers - haute couture hvidvine fra Bourgogne Brødrene Bret eller Bret Brothers som de selv kalder sig - er verdensberømte i det Sydlige Bourgogne. Her laver de siden år 2000 nogle af de bedste hvide Bourgognevine overhovedet. På under 15 år har skabt sig et ry ved at lave verdensklassevine på druer fra forholdsvis ukendte appellationer. Deres produktion er delt i 2 dele: Det familieejede Domaine de la Soufrandière (økologisk og biodynamisk certificeret siden 2003) og deres négociantvirksomhed.

Domaine de la Soufrandière: Macon, Pouilly og Beaujolais

Familiens domaine består blot af 4 ha i Pouilly-Vinzelles (en mark kaldet " Les Quarts "), 0,55 ha i Pouilly-Vinzelles, en mark kaldet " Les Longeays ". Dertil kommer 3 ha i Beaujolais-Leynes. Alle vinmarker er mindst 23 år gamle og nogle en del over 80 år gamle. Alle er beliggende i den midterste eller øverste del af en stor Sydøstvendt skråning. Terroir består af ler og limsten.

Saint-Véran La Combe des Roches

I La Soufrandière-navnet har brødrene købt dette fantastiske plot ved Roche de Vergisson - og 2016 er første årgang. Der tales om at dette sted er fremtidens terroir, forstået på den måde at der kan være tale om Cru-niveau. Brødrene - og mange andre - arbejder hårdt for at skabe en Cru-opdeling, da det menes at terroiret er på niveau flere af de bedste landsbyer i det nordlige Bourgogne, måske endda Puligny. Alle druer håndhøstes naturligvis og man høster og presser hele klaser. Vinen har en fin gylden farve med et let røget strejf og antydning af lime og eksotiske frugter i næsen. I munde en fyldig og velafbalanceret smag med masser af mineralitet et afsluttende med et strejf af salt.

Druerarter: 100% Chardonnay

Anbefalet til: Aperitif, skaldyr, fiskeretter, lyst kød så som kylling, salater, faste oste.

Fadlagring: 90% på ståltank, 10% 11 mdr. på nye franske egefade.

Timatkin.com: **91 point**