

# BB Mâcon-Chardonnay 20

Frankrike / Burgund / Mâcon

Familien Bret har vært eiere av La Soufrandière siden 1947, da bestefaren til brødrene Jean-Guillaume og Jean-Philippe kjøpte denne eiendommen i Pouilly-Vinzelles, den sydligste appellasjonen i Maconnais. På det tidspunkt var der kun 1 ha med vinmarker. Over tid kjøpte han, og siden sønnen Jean-Paul, opp ledige naboparseller. Da yngste generasjon overtok eiendommen i 2000, var der drøyt 4,5 ha med vinmarker. På det tidspunkt var La Soufrandière også frigjort fra det lokale kooperativet, slik at 2000-årgangen i sin helhet ble vinifisert og tappet av familien Bret.

Like etter overtakelsen av familieeiendommen startet de to brødrene Bret sin négoce-virksomhet Bret Brothers, med oppkjøp av druer fra gamle vinstokker, fra parseller i flere av vinområdene i Maconnais. Prinsippet for négoce-vinene er én vin fra én parsell, dyrket av én vinbonde. Brødrene Bret har selv ansvaret for når druene skal høstes: manuell innhøsting, langsom og forsiktig pressing, alkoholgjæring og malolaktisk gjæring foregår uten tilsetninger, heller ingen syrejustering. Gjæring og lagring (11 mnd) på 228 liters fat. For tiden lager og tilbyr de totalt ca 16 slike mikrocuvéeer (produksjon på mellom 900 og 4000 flasker), blant annet de tre som vi nå introduserer på det norske markedet. En grunnleggende målsetting med all virksomheten til de to brødrene, er å tilby kvalitetsvin fra Maconnais - eksepsjonelle viner laget av eksepsjonelle druer. Denne delen av Burgund er ikke like berømt som områdene lenger nord, men her er sannelig flere steder med potensiale til stor kompleksitet, med en ofte mer generøst fruktig innpakning av kalkbasert mineralitet. De to vinmarkene til La Soufrandière (Les Quartz og Les Longeays) dyrkes biodynamisk, det samme utgangspunkt har flere av vinene som tilbys gjennom Bret Brothers. Også i kjelleren følger brødrene sentrale kvalitetsprinsipper for produksjon av Chardonnay-vin som reflekterer sitt Maconnais-terroir. Manuell innhøsting, langsom og forsiktig pressing, både den alkoholiske og den malolaktiske gjæringen foregår uten tilsetninger, og det skjer heller ingen syrejustering. Gjæring og lagring skjer på 228-liters fat, og vinene tappes normalt etter 11 mnd.

Fra vinmark i landsbyen Chardonnay, som muligens er den som har gitt druen dens navn. Navnet kommer fra cardus, latinsk for tistel, en plante som trives godt i kalkrikt jordsmunn. Dette er typisk for landsbyen. Økologisk dyrkede druer. Manuell innhøsting. Spontangjæring, 95 % viniert på tank, 5 % på fat.



Høyoppløselig bilde



<b>Type</b>	Hvitvin		
<b>Klassifikasjon</b>	AOC		
<b>Produsent</b>	Domaine La Soufrandière og Bret Brothers		
<b>Årgang</b>	2022		
<b>Druetyper</b>	100% Chardonnay		
<b>Vinifikasjon</b>	Manuell innhøsting. Spontangjæring, 95 % vinifisert på tank, 5 % på fat.		
<b>Analyse</b>	Alkohol: 11,5 %	Sukker: < 3 g/l	Syre: 5,8 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i noen år		
<b>Karakteristikk</b>	Lys strågul. Fersken, eple og hint av mineraler. God konsentrasjon, friskhet og lengde.		
<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	11659801	6015002	kr. 317,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
12			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her: <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Share the moment*