

BB Brouilly Zen

Frankrike / Burgund / Brouilly

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 negoce-virksomhet Bret Brothers, med oppkjøp av druer fra gamle vinstokker, fra parseller i flere av vinområdene i Maconnais. Prinsippet for negoce-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 den sydligste cruen i Beaujolais. Jordsmonn preget av kalkblandet leire. Manuell innhøsting. 100 % avstilkning, spontangjæring. Ingen svovling under vinifikasjonen. 10 mnd fatlagring.



Høyoppløselig bilde



Type	Rødvín		
Klassifikasjon	AOC		
Produsent	Domaine La Soufrandière og Bret Brothers		
Årgang	2022		
Druetyper	Gamay		
Vinifikasjon	Manuell innhøsting. 100 % avstilkning, spontangjæring. Ingen svovling under vinifikasjonen. 10 mnd fatlagring.		
Analyse	Alkohol: 13,5 %		
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Middels dyp rød farge. Ren og presis duft av røde bær, hint av blomster. Saftig og sunn smak av røde bær, blomster og svalt preg av balsam.		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	12712901	6014500	kr. 393,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
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
Ready for every moment