

# GUIDE SOLAR DES VINS BIO

EVELYNE MALNIC, VALÉRIE DE LESCURE, GEORGES LEPRÉ



SOLAR

## DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE 2003

Biologique depuis 2003 ; biodynamique depuis 2000  
Certification : Ecocert  
Levures indigènes



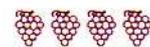
Un vin de très grand plaisir. Mystérieux, sauvage et profond, c'est *L'Après-Midi d'un Faune* de Debussy. Derrière sa robe or pâle aux reflets verts,

le nez est intense, fin et très aromatique sur une symphonie de fruits blancs, de fruits secs, de fleurs blanches, d'agrumes et de pâte d'amandes fraîches. La bouche révèle une matière enjouée, fruitée et chaleureuse, légèrement beurrée, et se conclut sur une note très délicate. Un malin régal. Très bel équilibre entre l'alcool et l'acidité. Cette cuvée bien structurée, à l'élevage bien maîtrisé, est promise à un bel avenir : jusqu'en 2009/2010. Elle fera un mariage élégant avec une cuisine tendrement racée, des coquilles Saint-Jacques ou un veau élevé sous la mère

Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret, Bret Brothers SARL,  
Domaine de la Soufrandière, La Soufrandière, 71680 Vinzelles  
Tél./fax : 03 85 35 67 72 – Courriel : lasoufrandiere@libertysurf.fr

## DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE, Climat Les Quarts 2003

Biologique depuis 2003 ; biodynamique depuis 2000  
Certification : Ecocert  
Levures indigènes



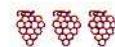
**coup de cœur**

Grand vin. Très belle harmonie d'un vin fin, romantique, une mélodie de Chopin à George Sand dans un patio ou dans une roseraie l'après-midi à Nohan. La meilleure signature, la meilleure expression d'un vin issu de la viticulture biologique. Derrière sa robe jaune paille aux reflets argentés, le nez est intense et subtil et livre un festival de senteurs délicates de fruits blancs et jaunes, de fleurs (rose, pivoine), d'agrumes et d'épices. Il partage ce plaisir avec la bouche soyeuse et ronde. La finale est très élégante, marquée par la fraîcheur et les fruits. Issue de très vieilles vignes (40 à 67 ans), fruit d'un élevage sophistiqué, cette cuvée révèle un bel équilibre entre alcool et acidité. Elle peut se déguster dès à présent mais aussi s'attendre jusqu'en 2009/2011. Le mariage sera élégant et parfait avec des filets de sole aux pêches blanches, une volaille à la crème de curry.

Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret, Bret Brothers SARL,  
Domaine de la Soufrandière, La Soufrandière, 71680 Vinzelles  
Tél./fax : 03 85 35 67 72 – Courriel : lasoufrandiere@libertysurf.fr

## DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE, Climat Les Quarts Millerandée 2003

Biologique depuis 2003 ; biodynamique depuis 2000  
Certification : Ecocert  
Levures indigènes



Un très beau vin. Remarquable. La robe est or soutenu, avec de beaux reflets chaleureux. Le nez, mûr et serein, avec de très jolis effluves

sensuels, présente la belle typicité des chardonnays sur fond d'épices fondues, de menthol et de réglisse et une touche légèrement boisée. La bouche sensuelle, fondante, révèle une belle matière et une grande complexité, avec des fruits pulpeux, de fines épices et un léger boisé. La finale est très persistante, saveurs et longueurs se succèdent au fil des caudalies. Ce vin puissant et remarquable de vignes septuagénaires, de petits rendements (20 hl/ha) et élevé six mois sur lies en pièces de un à sept vins, réclame des mets d'un grand raffinement : on le servira aujourd'hui et jusqu'en 2009/2011 avec des ris de veau.

Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret, Bret Brothers SARL,  
Domaine de la Soufrandière, La Soufrandière, 71680 Vinzelles  
Tél./fax : 03 85 35 67 72 – Courriel : lasoufrandiere@libertysurf.fr