

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA RENAISSANCE DES VINS DE CHINON
50 très beaux rouges de Loire
La classe folle du cabernet franc

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
www.larvf.com

Une nouvelle approche de CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

- Les cuvées tradition passées au crible
- Mourvèdre, grenache, syrah : l'expertise des cuvées spéciales

Jean-Marie Guffens :
« La culture bio favorise l'oxydation des blancs »

NO BARRIQUE NO BERUSCAN
Pas de barrique, pas de beruscan

ÉTIQUETTES LES VIGNERONS SE LÂCHENT !

De Pouilly-Vinzelles à Givry
LES JEUNES LOUPS QUI SECOUENT LA BOURGOGNE

Saint-Émilion Figeac
sur 40 millésimes

Les frères BRET

Domaine de la Soufrandière
(Pouilly-Vinzelles)

Leurs mâçons sont salins et tendus

En pleine expansion, le domaine des frères Bret a été bouleversé par la mort brutale de Marc-Antoine, en mai 2014. Leur grand-père avait acheté le domaine en 1947, mis ensuite en coopérative jusqu'en 1999. L'aîné des trois frères, Jean-Philippe, 40 ans, avait choisi une filière longue : ingénieur agro et diplômé d'œnologie à Dijon. Il avait ensuite suivi des cours pratiques chez des "pointures" tels Jean-Marie Guffens en 1995 ou Dominique Lafon en 1998-1999. Il s'installe en

2001, suivi de Jean-Guillaume en 2002. Le triumvirat des frères Bret se forme dans la foulée. Ils revendiquent une approche biodynamique, certifiée en 2006. À deux aujourd'hui, ils exploitent 9 hectares, dont 60% en achats de raisins "bio" pour 25 cuvées et 80 000 bouteilles. Un joli puzzle qu'ils veulent consolider en AOC du Mâconnais. Malgré la disparition tragique de Marc-Antoine, l'objectif de ses deux frères reste de chercher à extraire la quintessence des terroirs du Mâconnais.

38 ■ OCTOBRE 2014 - LA RVF n° 585



LES FRÈRES BRET. Malgré la disparition de Marc-Antoine, l'ambition des frères demeure.

DEUX VINS EMBLÉMATIQUES À DÉCOUVRIR EN PRIORITÉ :

Leur Pouilly-Vinzelles Les Quarts, dans le millésime 2012, est friand à l'excès avec une trame sèche à la finale saline. Leur Terroir du Mâconnais 2013 est, quant à lui, tout sauf un simple mâçon de comptoir ; il réunit le jus et l'esprit d'un chardonnay sudiste avec ce qu'il faut de tension gourmande.