



<input type="checkbox"/> Mâcon Chardonnay 2010	13
<input type="checkbox"/> Mâcon Chardonnay Climat La Roche 2010	14,5
<input type="checkbox"/> Mâcon-Cruzille 2010	15
<input type="checkbox"/> Mâcon-Cruzille Le Clos des Vignes du Maynes 2010	16
<input type="checkbox"/> Mâcon-Uchizy Climat La Martine 2010	15
<input type="checkbox"/> Mâcon-Villages Terroirs du Mâconnais 2010	14,5
<input type="checkbox"/> Pouilly-Fuissé Climat En Carementrant 2010	16,5
<input type="checkbox"/> Pouilly-Fuissé Climat La Roche 2010	15,5
<input type="checkbox"/> Pouilly-Fuissé Climat Le Clos Reyssié 2010	16,5
<input type="checkbox"/> Pouilly-Fuissé Climat Terre de Fuissé 2010	15
<input type="checkbox"/> Pouilly-Fuissé Climat Terres de Vergisson 2010	15
<input type="checkbox"/> Pouilly-Loché Climat La Colonge 2010	16
<input type="checkbox"/> Pouilly-Loché Climat Les Mûres 2010	14,5
<input type="checkbox"/> Saint-Véran Climat En Combe 2010	15
<input type="checkbox"/> Saint-Véran Climat La Côte Rotie 2010	15,5
<input type="checkbox"/> Viré-Clessé Climat La Verchère 2010	15,5
<input type="checkbox"/> Viré-Clessé Climat Sous les Plantes 2010	14

## ■ Bret Brothers

MÂCON



Ce négoce a été créé en 2001, par les deux frères Bret. Le cahier des charges, strict, permet d'offrir une gamme de vins de qualité de la côte mâconnaise. Les raisins sont achetés sur pied, vendangés et vinifiés par l'équipe du domaine. La totalité des vins est vinifiée avec des levures indigènes, et la grande majorité repose dans des pièces bourguignonnes. Quelques crus sont certifiés en agriculture biologique.

**Les vins :** la série des mâcons est homogène, seul le mâcon chardonnay, un peu exotique, apparaît trop simple à notre goût. Parfaite illustration de l'appellation, facile et gourmand, le Terroirs du Mâconnais séduit par sa trame rafraîchissante. Le mâcon-uchizy La Martine révèle une bouche mûre, ample et grasse, qui

possède néanmoins une belle énergie ; un superbe vin. Dans la même veine, le Clos des Vignes du Maynes apparaît plus fin, sur une maturité plus maîtrisée par le support minéral. Saint-véran « de soif », En Combe s'avère harmonieux et précis. Le Côte Rôtie se révèle plus généreux, sans perdre de l'équilibre. Le viré-clessé Sous les Plantes est plus riche, et nous lui préférons La Verchère qui intègre mieux cette générosité qui marque beaucoup Viré-Clessé. En Pouilly-Loché, nous apprécions La Colonge pour son équilibre et sa finesse ; cette cuvée rehausse véritablement le niveau de l'appellation. Parmi les pouilly-fuissé, tous réussis, En Carementrant se montre le plus délicat avec une bouche très longue et racée. Dans un style plus solaire mais parfaitement géré, le Clos Reyssié se révèle logiquement plus large d'épaules, mais sans aucune mollesse, le millésime 2010 lui va bien !