


BRET BROTHERS

Jean-Philippe & Jean-Guillaume BRET

*Grands Vins Blancs de la Bourgogne du Sud
&*

Distributeur Exclusif des Vins La Soufrandière


La Soufrandière

« Des Raisins d'Exception pour des Vins d'Exception »

Press Book Pro

2004-2005

Les Vins de la Récolte du Domaine La Soufrandière

POUILLY-VINZELLES *La Soufrandière*

POUILLY-VINZELLES *La Soufrandière* CLIMAT « LES LONGEAYS »

POUILLY-VINZELLES *La Soufrandière* CLIMAT « LES QUARTS »

POUILLY-VINZELLES *La Soufrandière* CLIMAT « LES QUARTS » *Cuvée Millerandée*

POUILLY-VINZELLES *La Soufrandière* Cuvée **X-Mûr** (Millésime 2001)

Les Vins **BRET BROTHERS**

Sélection de Vieilles Vignes et Vendanges Manuelles Réalisées par nos Soins

MACON-UCHIZY CLIMAT « LA MARTINE »

MACON-CRUZILLE

VIRE-CLESSE CLIMAT « LA VERCHERE »

VIRE-CLESSE CLIMAT « SOUS LES PLANTES »

SAINT-VERAN CLIMAT « EN COMBE »

POUILLY-LOCHE CLIMAT « LA COLONGE »

POUILLY-FUISSE CLIMAT « EN CAREMENTRANT »

POUILLY-FUISSE CLIMAT « LA ROCHE »

BRET BROTHERS S.A.R.L.

LA SOUFRANDIERE

71 680 VINZELLES - FRANCE

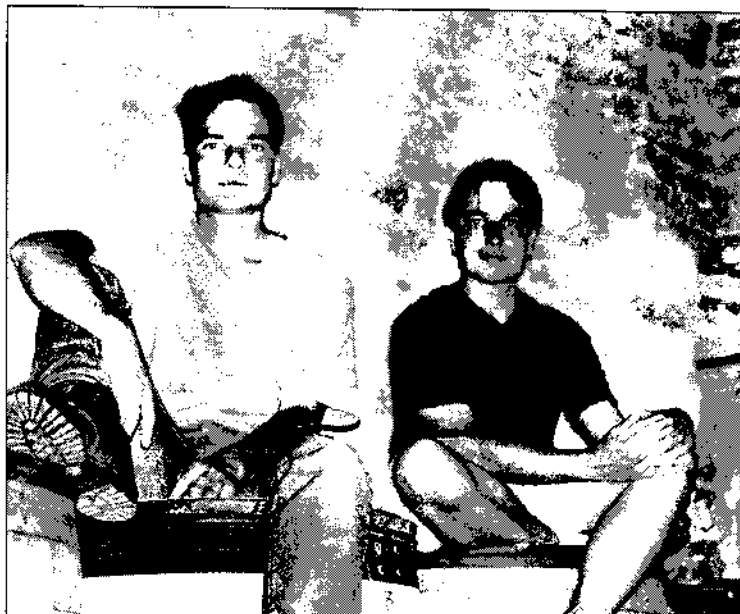
Tél & FAX : 33 (0)3 85 35 67 72

lasoufrandiere@libertysurf.fr

A CONSOMMER AVEC MODERATION - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE

*Vin du Domaine
La Soufrandière
Estate Wine*

*Sélection
Vieilles Vignes*
BRET BROTHERS



Jean-Guillaume à gauche, Jean-Philippe à droite.

Nous avons le plaisir de vous adresser notre Press Book Pro 2004-2005. Ce dernier reprend les articles de magazines (première partie) puis les guides (deuxième partie) récemment parus en France ou ailleurs et faisant référence aux vins de *La Soufrandière* et/ou aux vins de **BRET BROTHERS**.

Nous espérons que cet outil vous sera utile et nous vous remercions très sincèrement pour votre soutien et votre confiance dans notre travail de vigneron.

Encore un grand merci !!

Bien cordialement.

Jean-Philippe & Jean-Guillaume BRET

Les Articles (I)

Cuisine et Vins

de France

100 pages - 14,90 €

www.cuisineetvinsdefrance.com

PLUS DE 70 RECETTES PÉTILLANTES
POUR TOUS LES TALENTS

RÉUSSISSEZ AVEC BRIO VOS REPAS GR
PRÊTES D'AVANCE, TRADITIONNELLES, U

T 01068 - F 3,00 € - RD



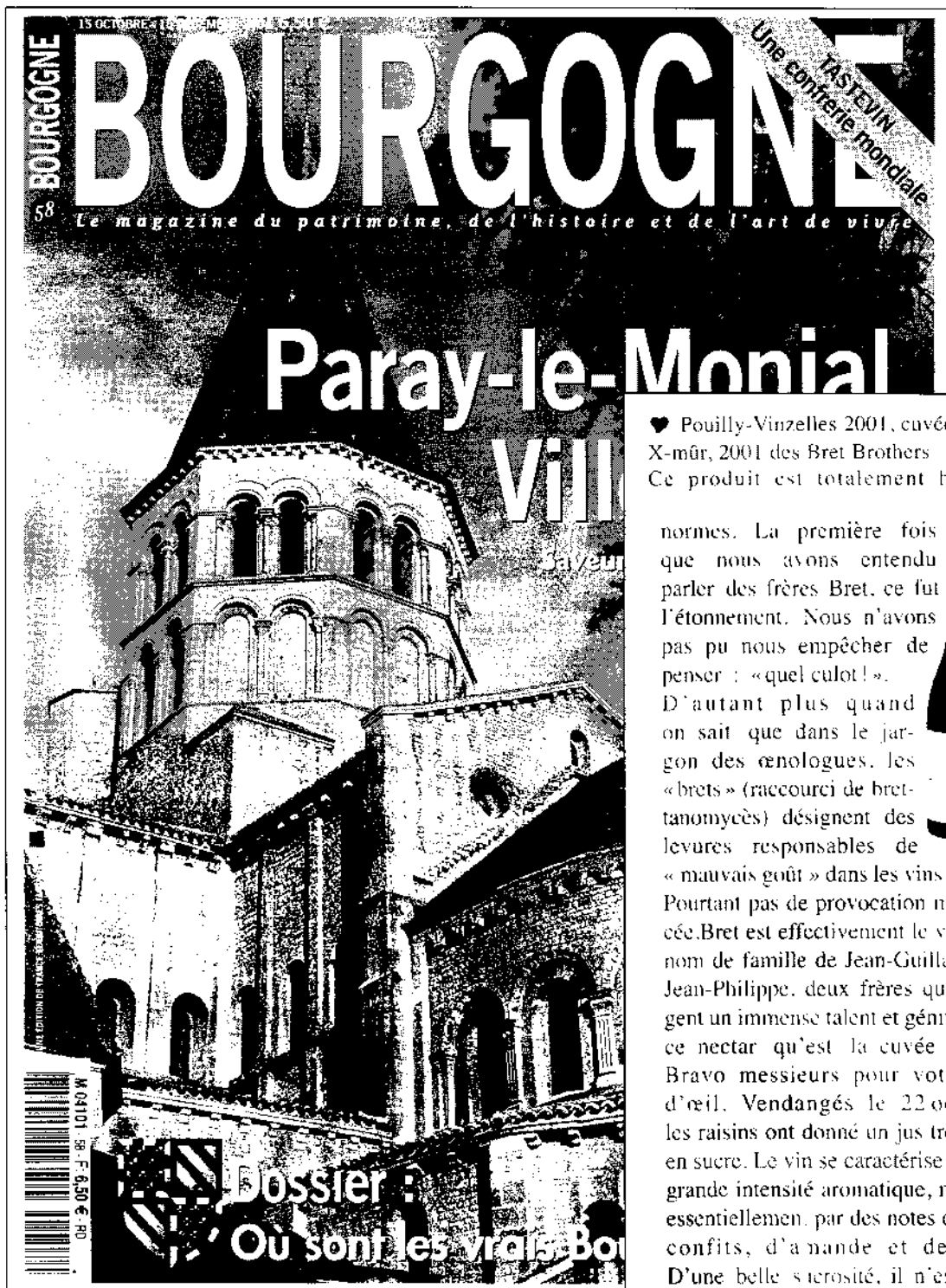
ET AUSSI : NOTRE SÉL
VINS. LES BÛCHES GL
IDÉES À PROFUSION D

...le homard et la langouste

Face à la classe de ces deux compères, seul un vin puissant, aromatique et onctueux fera le poids, tels les crus de l'appellation Pouilly-Vinzelles, encore méconnus. La finesse des arômes de la cuvée Climat Les Quarts, sa minéralité et sa belle acidité enveloppent le côté iodé des crustacés. Le gras de la bouche se mêlera aux saveurs denses de la chair.

**Pouilly-Vinzelles,
Climat Les Quarts
2003, Bret Brothers/La
Soufrandière**





♥ Pouilly-Vinzelles 2001, cuvée X-mûr, 2001 des Bret Brothers
Ce produit est totalement hors

normes. La première fois que nous avons entendu parler des frères Bret, ce fut l'étonnement. Nous n'avons pas pu nous empêcher de penser : « quel culot ! ». D'autant plus quand on sait que dans le jargon des œnologues, les « brets » (raccourci de brettanomycès) désignent des levures responsables de « mauvais goût » dans les vins rouges. Pourtant pas de provocation mal placée. Bret est effectivement le véritable nom de famille de Jean-Guillaume et Jean-Philippe, deux frères qui partagent un immense talent et géniteurs de ce nectar qu'est la cuvée X-mûr. Bravo messieurs pour votre clin d'œil. Vendangés le 22 octobre, les raisins ont donné un jus très riche en sucre. Le vin se caractérise par une grande intensité aromatique, marquée essentiellement par des notes de fruits confits, d'amande et de noix. D'une belle siccité, il n'est pourtant pas lourd et la finale légèrement soulignée par une petite pointe d'amertume reste plaisante. Sur une tarte aux pommes, caramel et beurre salé, un vrai m'raclé ! Une seule chose à dire : Merci les artistes !



• Bret Brothers, La Soufrandière,
71680 Vinzelles Tél. : 03.85.35.67.72.
Courriel : lasoufrandiere@libertysurf.fr

LA REVUE DU
VIN
DE FRANCE

HORS-SERIE
Une année de dégustation

156 pages

Les **1000**



VINS QU'IL FAUT AVOIR

Tous les producteurs,

Exclusif Le meilleur choix pour toutes
272 bordeaux exceptionnels 38
Les plus grands vins blancs d'Alsace

Pouilly-Vinzelles



LA SOUFRANDIÈRE - BRET
BROTHERS

Pouilly-Vinzelles, 2002, Blanc.
Le nez très mûr sur le coing, le moka, est débridé. La bouche est plus concise, précise, longue en saveurs, épicée, boisée avec maestria. On sent un vrai style de vificateur, une patte, un respect du raisin. Remarquable.

BOURGOGNE

BOURGOGNE

AUJOURD'HUI

6 €

Spécial

A

LES MEILLEUX

producteurs,

espoirs,

appellations...



GUIDE D'ACHAT
Chablis
Pommard
Montagny



Repères

Domaine de la Soufrandière
et Maison Bret Brothers
71680 Vézennes - Tél. 03 85 36 67 70

Appellations :
vins blancs du Mâconnais, pouilly-vinzelles,
pouilly-fuissé, mâconnais à l'ancienne
Prix des vins : de 9,50 à 27 € la bouteille



*Il n'a pas fallu
longtemps aux frères
Bret pour se faire
connaître. Arrivés en
2000, ils ont déjà sorti
l'appellation pouilly-
vinzelles de l'ornière
et lancent une activité
de négoce.*

Jean-Philippe
et Jean-Guillaume Bret

Domaine de la Soufrandière, au pas de charge

Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret sont ce que l'on pourrait appeler des jeunes gens rapides. Non content d'avoir en quelques années seulement (premier millésime : 2000) réussi à refaire la façade passablement lézardée de l'appellation pouilly-vinzelles, les voici qui se sentent à l'étroit et lancent une activité de négoce destinée à produire toutes les AOC blanches du Mâconnais, pouilly-fuissé inclus ; du négoce "haute couture" en raisins "sur pieds", issus de vieilles vignes cultivées "naturellement", vendangées par les "Bret Brothers" -nom donné au négoce- et leur équipe.

Le domaine propose donc des pouilly-vinzelles remarquables qui se hissent au rang de très bons pouilly-fuissé sur leurs terroirs des Quarts et des Longeays. Et comme ils sont jeunes et aiment bien s'amuser, les frères Bret produisent, quand le millésime s'y prête, une cuvée baptisée "X-Mûr" : 90 grammes de sucres résiduels et 14 degrés d'alcool en 2001. Turbulents...

BURGHOUND.COM
THE ULTIMATE BURGUNDY REFERENCE

Allen Meadows'

October 2004

Domaine Soufrandière (Vizelles)

2003	➤ Maçon-Cruzilles	white	(87-90)
2003	➤ Maçon-Uchizy "La Martine"	white	(86-88)
2003	➤ Maçon-Villages	white	(85-88)
2003	➤ Pouilly-Fuissé "Carentrant"	white	(87-89?)
2003	➤ Pouilly-Fuissé "La Roche"	white	(88-90)
2003	➤ Pouilly-Loché "En Collonges"	white	(87-89)
2003	➤ Pouilly-Vizelles	white	(87-89)
2003	➤ Pouilly-Vizelles "Les Longeays"	white	(88-90)
2003	➤ Pouilly-Vizelles "Les Quarts"	white	(88-91)
2003	➤ Pouilly-Vizelles "Les Quarts" Cuvée Millerandée	white	(88-91)
2003	➤ Pouilly-Vizelles - Cuvée des Remparts	white	(87-90)
2003	➤ St. Véran "En Combe"	white	(86-88)
2003	➤ Viré-Clessé "Sous les Plantes"	white	(86-88)
2003	➤ Viré-Clessé "La Verchère"	white	(87-89)
2002	➤ Maçon-Cruzilles	white	88
2002	➤ Pouilly-Fuissé "Carentrant"	white	88
2002	➤ Pouilly-Vizelles	white	88
2002	➤ Pouilly-Vizelles "Les Longeays"	white	88
2002	➤ Pouilly-Vizelles "Les Quarts"	white	90
2002	➤ Pouilly-Vizelles "Les Quarts" Cuvée Millerandée	white	91
2002	➤ Pouilly-Vizelles - Cuvée des Remparts	white	91
2002	➤ St. Véran "En Combe"	white	90
2002	➤ Viré-Clessé "Sous les Plantes"	white	89
2002	➤ Viré-Clessé "La Verchère"	white	88
2001	➤ Pouilly-Vizelles "X Mûr"	white	92

Surprisingly, brothers Jean-Guillaume and Jean-Philippe Bret report that they had about the same crop levels in 2003 that they did in 2002. However, they noted that for their *négoce* offerings, quantities were down significantly explaining that "it was mainly because there was frost, a wind storm and a drought in Vergisson whereas in Vizelles, we had no frost. We began harvesting our purchased fruit on the 18th of August and the domaine fruit between the 19th and the 4th of September. Sugars were between 13 and 14% with pHs of 3.2 and 3.3, which thankfully means that we did not have to acidify. In fact, we were amazed to see that acidities have actually risen in cask! Fermentations went smoothly and both of them were done by the end of November. About the only thing that we did differently from '02 was to do an extra 12 to 24 hours of *debourbage* because we couldn't get the pectins to immediately fall free (note: pectins are naturally occurring polymeric compounds, which is to say large molecules, found in fruit juices including grape juice, that can cause instability later if not removed. Because of the very low yields, '03 had a very high proportion of pectins in the must, especially for those domaines that used most or all of the press wine)." As I mentioned in Issue 12, this is a domaine worthy of note as the quality is simply stunning. The '03s clearly exceed what can reasonably be expected from the vintage and the '02s are spectacular. I highly recommend trying these wines. (A Becky Wasserman Selection/Le Serbet, Beaune, France - sbw@wanadoo.fr; Morris & Verdin, UK).

BURGHOUND.COM®

THE ULTIMATE BURGUNDY REFERENCE

October 2004

Allen Meadows'

2003 Mâcon-Villages: The nose is ripe, fresh, bright and lively with concentrated, beautifully textured flavors that are almost sweet on the persistent finish. Solid quality at this level. (85-88)/2005+

2003 Mâcon-Uchizy "La Martine": This too is beautifully fresh and even riper with obvious exotic aromas that introduce tangy citrus-infused middle weight flavors underpinned by snappy acidity and this too evidences a slight sweetness on the punchy finish that displays an attractive touch of minerality. (86-88)/2005+

2003 Mâcon-Cruzilles: (from 35 to 70 year old vines). Extremely ripe compote of pear and mango aromas merge into sweet, complex and attractively textured flavors that possess terrific mouth feel and a dense, mouth coating finish. Despite the concentration, this preserves a fine sense of finishing balance. Excellent quality by any standard at this level. (87-90)/2005+

2003 St. Véran "En Combe": Obvious reduction makes the nose difficult to read but the rich, fresh and racy flavors offer fine detail and delineation and culminate in an edgy, tight and stony finish. This finishes bone dry. (86-88)/2005+

2003 Viré-Clessé "Sous les Plantes": (50 to 70 year old vines). Fresh and pretty orchard fruit aromas introduce forward, easy, indeed deceptively forward flavors that are underpinned by a rush of finishing minerality and plenty of punch. In particular, there is fine complexity here in a forward, easy to like style. (86-88)/2005+

2003 Viré-Clessé "La Verchère": This is an interesting wine as it's riper than the Sous les Plantes but it's also more linear in character with a touch of the exotic on the nose that leads to powerful, intense, mineral-infused flavors that offer real finishing elegance and plenty of vivacity. Fine quality here, especially for the vintage. (87-89)/2005+

2003 Pouilly-Loché "En Collonges": Ripe and exotic notes of pineapple, mango and apricot precedes supple yet precise middle weight flavors that offer plenty of punch and a bone dry finish. I very much like the style here as the flavors are unusually pure and rather than the typical power and weight of '03, there is real finesse here. (87-89)/2005+

2003 Pouilly-Vinzelles: A completely different expression as this is exuberantly fruit and exceptionally bright and vibrant with fat, powerful, intense flavors built on a base of pungent minerality and a lovely finishing buffering sweetness. Usually, I find sweet flavors in supposedly dry wines annoying but the acidity and minerality here more than offset it. (87-89)/2005+

2003 Pouilly-Vinzelles "Les Quarts": (from vines between 40 and 65 years of age). The nose here is somewhat curious in that this is fruity but reserved yet there is outstanding flavor authority here with ample concentration, richness and power. This wine always displays an intense minerality and such is the case in '03. There is terrific finishing punch and this easily has the best precision of any wine to this point. Outstanding quality. (88-91)/2006+

2003 Pouilly-Vinzelles "Les Quarts" Cuvée Millerandée: (*millerandage* is a condition where there are many small berries mixed in with normal size berries; these small berries are highly prized because they are rich in sugar and add concentration to the must because of a very high ratio of dry extract to liquid). The aromas are slightly riper and include a touch of the exotic but the densely concentrated flavors are bigger and more powerful with an appealing succulence and finish sweetness. Indeed, there is clearly a touch of residual sugar on the mineral-infused finish. (88-91)/2006+

2003 Pouilly-Vinzelles - Cuvée des Remparts: (from 75 year old vines). Obvious notes of honey, *pain grillé* and peach introduce bright, sweet and richly textured flavors that are delicious and complex but don't possess the superb cut and detail of the Les Quarts. That said, this is still a lovely effort in its own right with plenty of personality. (87-90)/2005+

2003 Pouilly-Vinzelles "Les Longeays": Opulent, sweet, powerful and thick flavors of seriously impressive complexity are introduced by expressive and intoxicatingly exotic aromas of ripe apricot, pineapple and mango all wrapped in bright acidity and penetrating minerality. There is adequate buffering acidity but it has its hands full trying to buffer this much extract. This will drink well early yet it should hold well too. (88-90)/2005+

2003 Pouilly-Fuissé "La Roche": Classic wet stone and white flower fruit aromas highlight pure, beautifully detailed and concentrated flavors that deliver a lovely sweetness on the punchy, medium length, slightly warm finish. This is a really pretty effort and if it adds additional complexity with a year or two in bottle, my score may be conservative. (88-90)/2005+

2003 Pouilly-Fuissé "Carentran": Leesy and overt exotic aromas combine with extremely ripe, sappy and mouth coating flavors and a nicely long finish. This is a good deal more primary than the prior offerings and it's frankly not easy to read this other than to say it appears promising in a especially forward, borderline heavy style. (87-89?)/2005+