

BRET BROTHERS

Jean-Philippe, Jean-Guillaume & Marc-Antoine BRET

*Grands Vins Blancs de la Bourgogne du Sud
Grands Vins Rouges du Beaujolais et de ses Crus*

&

Domaine La Soufrandière



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

Happy Wines ;-)

Millésime 2024



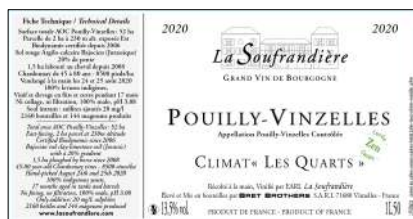
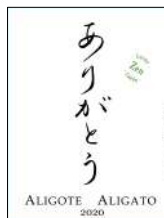
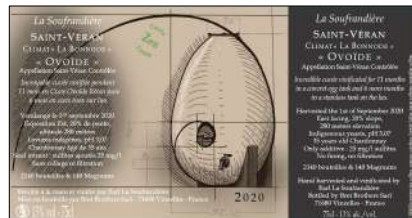
De gauche à droite JGui, JPhi, Corentin, Jeanne, Youen, Fanny, Maxime, Léo et Lucas

BRET BROTHERS - La Soufrandière - 125 rue Aux Bourgeois - 71680 Vinzelles - France

Tél : (+ 33) 03 85 35 67 72 - E-Mail : contact@bretbrothers.com

www.bretbrothers.com

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





Domaine La Soufrandière

Nous avons repris en 2000 la Soufrandière, domaine familial acheté en 1947 par nos grands-parents paternels. En 2000, le domaine comptait alors 4,5 ha de Pouilly-Vinzelles plantés sur le meilleur coteau argilo-calcaire du village, exposé Est, Sud-Est. Puis notre grand-père maternel nous a confié en 2004 la culture de son Clos d'un hectare, en Mâcon-Vinzelles. Depuis 2016, nous avons eu la chance de reprendre 5 ha déjà menés en Bio : 3,5 ha en Saint-Véran, 1,2 ha en Pouilly-Fuissé et 0,5 ha en Bourgogne Aligoté.

Nous avons choisi l'Agriculture Biologique et Biodynamique dès la reprise du domaine en 2000. Cette agriculture respectueuse de la Vie tout simplement, nous semble être la seule voie pour produire des vins exceptionnels d'équilibre, vibrants et révélateurs de terroir. L'équilibre Sol-Vignes permet d'obtenir des raisins de petite taille, équilibrés, riches en composés phénoliques et en acides organiques essentiels à la parfaite maturation du raisin. Les raisins sont vendangés à la main dans de petites caisses puis foulés, pressés et vinifiés en fûts âgés de 10 à 25 ans, en cuves inox ou béton, avec les levures indigènes naturellement présentes sur la peau des raisins. Les élevages dureront de 11 mois à 18 mois selon les cuvées. *Jean-Philippe & Jean-Guillaume BRET*

La Soufrandière est située à Vinzelles, en **Bourgogne du Sud**
Premier Millésime vinifié par J-Phi & J-Gui à La Soufrandière : **2000**
11,5 ha de Chardonnay sur : Mâcon-Vinzelles, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran et Pouilly-Fuissé et **0,50 ha de Bourgogne Aligoté**
Production annuelle : 60 000 bouteilles
Labour des vignes depuis 2000 (**1,7 ha au cheval depuis 2016**)
Agriculture Biologique (AB) et Biodynamique (Demeter) depuis 2006



2024 : Un millésime plus frais et humide, une accalmie pour la nature

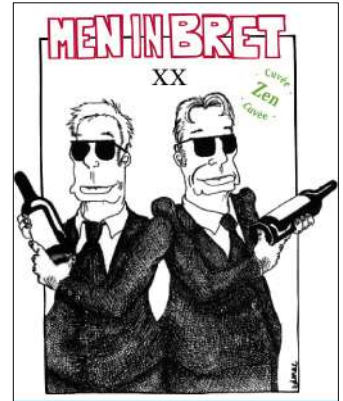
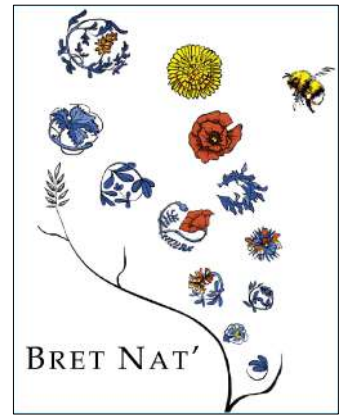
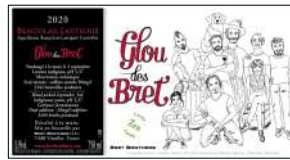
Après une succession de millésimes chauds, voire caniculaires (2018, 2020, 2022 et 2023) l'année 2024 vient marquer une pause dans cet emballement des températures. Mais les conditions printanières nous rappellent étrangement les millésimes 2013, 2016 et 2021 particulièrement pluvieux et compliqués avec un mildiou de plus en plus virulent. Du 01/10/2023 au 30/09/2024, les précipitations sont particulièrement élevées, 1165 mm sur Vinzelles, soit 365 mm de plus qu'une année habituelle. Rien que sur la saison végétative du 01/04/2024 au 31/07/2024, ce sont 357 mm qui se sont déversés sur nos parcelles des Quarts (source/ notre station météo).

La fleur s'est plutôt bien passée début juin, mais un orage de grêle s'est abattu le 14 juin très localement sur Vinzelles qui fera exploser le mildiou déjà bien installé...

Résultat des courses : un cycle végétatif perturbé par le mildiou partout en Bourgogne, notamment dans le Mâconnais avec des pertes importantes de raisins sur Vinzelles de plus de 50% malgré nos efforts et des traitements rapprochés. La maturité se poursuit gentiment avec un mois de juillet frais et humide.

Le premier coup de sécateur est donné sur les Brouilly et Juliéna les 10 et 11 sept. Puis nous continuons par nos parcelles sur Vinzelles du 12 au 15. Suivent nos Mâcon en achat. Nos Saint-Véran Combe Desroches et Bonnode, ainsi que nos Pouilly-Fuissé En Chatenays, plus tardifs, sont vendangés du 21 sept au 4 oct. Les degrés ne sont pas très hauts mais la densité et l'aromatique sont là ! Un grand millésime, plus « classique », façon années 90's qu'il faudra attendre parfois pour certaines de nos cuvées. Santé !! ;)





BRET BROTHERS

Nous avons créé **BRET BROTHERS** début août 2001, dans le but d'élaborer de très grands vins de terroirs, provenant essentiellement de la Bourgogne du Sud et depuis 2013 des Crus du Beaujolais.

Cet objectif certes ambitieux, implique un cahier des charges rigoureux qui nous est cher, à savoir : la sélection de **micro-parcelles** de **vieilles vignes** travaillées par des vignerons passionnés, sur des terroirs bien spécifiques ; l'achat de raisins sur pied exclusivement ; la **vendange manuelle** de raisins mûrs réalisée par notre équipe ; la vinification 100% en levures indigènes ; l'élevage et la mise en bouteille par nos soins ; toutes ces étapes étant réalisées avec la même attention, la même passion que pour les raisins provenant de notre Domaine *La Soufrandière*.

Depuis le Millésime 2018, 100 % de nos achats raisins sont certifiés Bio (ou conversion Bio) par Ecocert.

Grands vins du Mâconnais (Bourgogne du Sud) et du Beaujolais et de ses Crus
1 Vin = 1 Parcelle = 1 Vigneron (excepté le Mâcon-Villages « Terroirs du Mâconnais »)

Sélection majoritairement de **vieilles vignes** d'au moins 40 ans

100% Chardonnay, 100% Gamay

Vendanges manuelles par notre propre équipe

Total de 13 "micro-cuvées" de 900 à 9000 bouteilles chacune

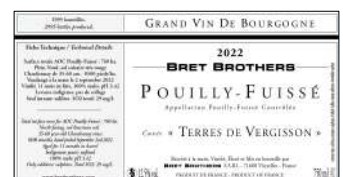
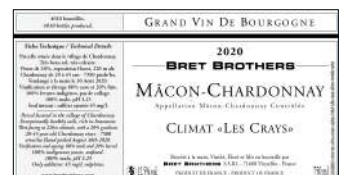
Production annuelle : 40 000 - 50 000 bouteilles

100% levures indigènes lors de la fermentation alcoolique

Majorité des vins vinifiés et élevés en **Pièces Bourguignonnes** âgées de 10 à 25 ans

Légende des Photos, pages 2 et 3 :

Floraison fin Juin 2015 sur chardonnay dans Les Quarts, les raisins dorés 2015 des « Longeays », un pied en plein débourrement au printemps (F. Leduc), La Soufrandière avant 1947, le « Clos de Grand-Père » sous le soleil du matin, de gauche à droite Jean-Guillaume, Jean-Philippe et Marc-Antoine, La Soufrandière vue d'une nacelle (F. Leduc), vinifications en œufs béton de 19hl pour une partie de nos blancs, et la cave à vieux fûts.



2024 : un Millésime vibrant, tantôt gourmand, tantôt mordant, un régal

Comme nous l'écrivions précédemment dans ces pages, 2024 est un millésime de fraîcheur et d'équilibre. Toutes les parcelles n'ont pas réagi de la même façon. La faible charge (quantité de raisin par pied) y est pour beaucoup, mais aussi évidemment le terroir. A titre d'exemple, nos secteurs sur Vinzelles mûrissent plus vite que les secteurs plus au nord, comme sur Igé (Mâcon-Igé). Ceci est d'autant plus vrai que les années sont tardives. Inversement, les années de canicule, les écarts de maturité vont s'amenuiser. Ainsi, sur 2024, notre Mâcon-Vinzelles Clos de Grand-Père sera rond, dense et explosif de fruit, alors que le Mâcon-Igé Les Vernayes sera plus vif, plus léger mais sérieux malgré tout.

Nous sommes ravis des grandes cuvées également : Saint -Véran La Bonnode, Pouilly-Vinzelles Les Quarts, Pouilly-Fuissé En Chatenays. Même si cela peut paraître un peu convenu, « des grands terroirs restent des grands terroirs », incroyablement constants de qualité, toujours grands, pour peu qu'on leur laisse la chance de s'exprimer grâce à une agriculture du vivant. Un 2024 plus arrosé et moins chaud n'efface pas nos préoccupations pour autant. 2025 les renforce ! Les bouleversements environnementaux sont là ! Depuis 26 ans que nous défendons une agriculture du vivant, jamais nous n'avons douté de nos choix ni pour la bio ni pour la biodynamie. Happy wines ;-)

Nouveauté 2024 : les Pouilly-Vinzelles et Pouilly-Loché ont enfin leurs 1ers Crus.

Une vraie satisfaction après 16 ans de travail et un dossier porté par les producteurs de l'AOC.

Pour mémoire : **1^{er} Crus Pouilly-Vinzelles/Pouilly-Loché = désherbants interdits = vendanges manuelles obligatoires *** une première en Bourgogne ! *(période de dérogation pour 4 ans)

Nos Cuvées « Zen »

Nous proposons depuis le millésime 2016 plusieurs cuvées vinifiées sans soufre, dénommées « **Zen** ». Pour celles-ci, nous **ajoutons seulement de 10 à 20 mg/l de sulfites** avant mise en bouteilles, contrairement à nos autres cuvées plus classiques qui auront eu entre 20 et 50 mg/l (Ce qui est assez faible. Pour rappel, le cahier des Charges « Demeter » autorise 90 mg/l de sulfites totaux pour les vins blancs secs, celui de la Bio 150, et jusqu'à 210 pour les autres vins non certifiés). Les cuvées « **Zen** » sont ainsi plus ouvertes, présentant une vibration plus marquée, un brin magique. A noter que toutes nos cuvées de rouges sont vinifiées en « **Zen** » depuis 2019. **Ces vins doivent être conservés à une température de 15°C maximum.** Toutes nos cuvées Zen (rouges, blancs et Pet Nat) ainsi que toutes nos cuvées élevées 17 mois (disponibles début 2024) **ne sont ni collées ni filtrées**, comme cela est le cas depuis le millésime 2010. Les autres sont filtrées sur terre, exceptionnellement sur membrane.

Depuis le Millésime 2023 : après une dizaine d'années d'expérimentations, nous avons décidé de proposer plusieurs de nos cuvées **exclusivement en version ZEN**, comme les Quarts et même les Quarts cuvée Millerandée !!

Nos Vins du Domaine La Soufrandière :

BOURGOGNE ALIGOTE CUVÉE « ALIGATO » La Soufrandière 2024 « Zen » :

Un grand terroir argilo calcaire exposé plein Est, sur le pied de la Roche de Vergisson, des vinifications naturelles en pièces bourguignonnes de plus de 15 ans. Voici le secret de ce grand Bourgogne. **2024, tendu mais goûtu ! Coup de cœur !!**

MACON-VINZELLES « LE CLOS DE GRAND-PERE » La Soufrandière 2024 (quantités limitées) :

Notre MACON-VINZELLES « LE CLOS DE GRAND-PERE », petit frère de notre Pouilly-Vinzelles La Soufrandière, provient d'une parcelle appartenant à notre Grand-Père maternel, qui la tenait lui même de son Grand-Père maternel ! Les vignes, dont l'âge moyen est de 70 ans, sont situées sur une « terrasse » de calcaire très dur, une ancienne voie romaine dit-on, en bas du coteau de Pouilly-Vinzelles. **2024, du fruit, de la densité, très équilibré. Coup de cœur !!**

SAINT-VERAN CUVÉE « LA COMBE DESROCHES » La Soufrandière « Zen » 2024 :

Cette très belle parcelle de près d'1,5 ha, reprise en 2016 par le domaine, est située sur le pied de la Roche de Vergisson. Elle est exposée plein Nord, sur les flancs d'une très jolie combe. Le sol fait d'argiles marneuses est idéal pour le Chardonnay. Un très beau terroir d'avenir, frais, qui mûrit bien. **2024, grosse buvabilité. Coup de cœur !!**

SAINT-VERAN CLIMAT « LA BONNODE » La Soufrandière « Zen » 2024 :

Voisine de la « Combe DesRoches », « La Bonnode » est une superbe parcelle de 1,88 ha d'un seul et même tenant, exposée plein Est sur le pied de la Roche de Vergisson. Les vignes sont majoritairement bordées de vieux buissons. Cette situation privilégiée permet aisément les pratiques biodynamiques. La vue y est agréable, reposante, s'ouvrant sur le Val de Saône et laissant voir souvent le Mont Blanc en direction de l'Est. **2024, un concentré de vibration ! Coup de Cœur !**

SAINT-VERAN CLIMAT « LA BONNODE » CUVÉE « OVOÏDE » La Soufrandière 2024 « Zen » :

Une déclinaison supplémentaire de notre « Bonnode ». Ainsi, le jus de raisin a fermenté naturellement en cuve béton de forme ovoïde, pendant un an, sans soufre, puis une fois soutiré en août, le vin a été remis en masse sur ses lies en cuve inox. Il finira son élevage pour une mise en bouteilles sans filtration 6 mois plus tard. Un pur jus magnifique, aérien et salin. On redécouvre le Chardonnay autrement. **2024, salin et tendu à la fois, droit et long. Coup de Cœur !**

« LA CARBONNODE » VIN DE FRANCE La Soufrandière 2024 « Zen » (quantités limitées) :

La Carbonnode est née de la contraction de (fermentation) **Carbonique** et de (Climat) « La Bonnode ». Il s'agit donc d'une cuvée inédite de nos raisins de Chardonnay vinifiés en grappes entières, à la façon des rouges. Ainsi, après une cuvaison de 8-10 jours à l'abri de l'air, les raisins ont été pressés puis le jus a fini de fermenter en fûts. Avec sa teinte légèrement orangée, son nez zesté et ouvert, il aura tout pour vous séduire en cassant les codes établis. C'est clairement un vin à partager à table. **2024, forte personnalité, on aime ça !!**

POUILLY-FUISSE 1^{ER} CRU « AU VIGNERAIS » *La Soufrandière* 2024 « Zen » :



Notre parcelle d'environ 0,50 ha est sur le flanc sud de la Roche de Solutré, à près de 320 m d'altitude. La vue y est magnifique, les sols argilo-calcaires particulièrement rouges. Les raisins produits sont petits, souvent millerandés et extraient tout le potentiel de ce terroir classé en 1^{er} Cru. **Un grand Pouilly-Fuissé, mûr et digeste en 2024.**

POUILLY-FUISSE CLIMAT « EN CHATENAY » *La Soufrandière* 2024 « Zen » : (quantités limitées) :



Dans une magnifique combe, au pied de la Roche de Vergisson, cette vieille parcelle de Chardonnay exposée majoritairement Est, donne des raisins à l'équilibre parfait. Une tension, un grain propre aux sols rouges du Jurassique. Voilà ce qui caractérise cette grande cuvée. **2024, grand, minéral, structuré et très long en bouche. Coup de Cœur !**

POUILLY-VINZELLES *La Soufrandière* 2024 « Zen » (quantités limitées) :



L'appellation contrôlée POUILLY-VINZELLES ne fait que 50 ha, quand Pouilly-Fuissé couvre près de 800 ha. Ceci en fait sa force et sa singularité. Ce grand vin blanc de Bourgogne exprime la pleine maturité du Chardonnay du Sud-Mâconnais. Ainsi notre vin est une sélection très majoritairement de nos parcelles âgées de 45 à 60 ans situées sur le Climat « Les Quarts ». Toutes sont magnifiquement exposées Sud-Est, en milieu de coteau argilo-calcaire. Les sols sont partiellement labourés et tous les travaux de vigne sont réalisés à la main afin de ne pas tasser le sol qui vit donc sans artifice. Le terme de « Terroir » prend alors toute sa dimension. **2024 est particulièrement expressif. Coup de Cœur !**

POUILLY-VINZELLES 1^{ER} CRU « LES LONGEAYS » *La Soufrandière* 2024 (quantités limitées) :



« LES LONGEAYS » est un des trois Climats les plus typés de l'appellation. De même que pour nos vignes situées sur le Climat « Les Quarts », notre parcelle « Les Longeays » est exposée Sud-Est en milieu de coteau, mais les sols argileux très riches en oxydes de fer et en manganèse sont plus profonds. Cette caractéristique explique l'avancement de maturité quasi systématique chaque année. **2024 droit, frais, très aromatique, on en salive ! Coup de Cœur !**

POUILLY-VINZELLES 1^{ER} CRU « LES QUARTS » *La Soufrandière* 2024 « Zen » (quantités limitées) :



Marchez, écoutez, humez. Vous êtes dans les vignes vivantes de la Soufrandière en POUILLY-VINZELLES CLIMAT « LES QUARTS », dans ce terroir que nous estimons être l'un des meilleurs de la Bourgogne, peut-être par amour démesuré, ou peut-être par conviction profonde. Le « clocheton », ancien abri dont le toit est couvert de tuiles vernissées, est le gardien des lieux. La terre y est souple, aérée, parfumée, réglissée. Elle vit. Le terroir est là, tout simplement. L'exposition presque magique (en coteau Sud-Est) de nos plus vieilles vignes de Chardonnay, âgées de 50 à 90 ans et le sol vivant argilo-calcaire (Bajocien riche en calcite) donnent ainsi naissance à des vins de garde. Nez citronné et minéral, équilibre, complexité et longueur en bouche. Les millésimes passent, le Terroir reste. A nous de le préserver !

2024, intemporel, un grand Bourgogne ! GROS Coup de Cœur !

POUILLY-VINZELLES 1^{ER} CRU « LES QUARTS » Cuvée Millerandée *La Soufrandière* 2024 « Zen » (Qtés lim) :



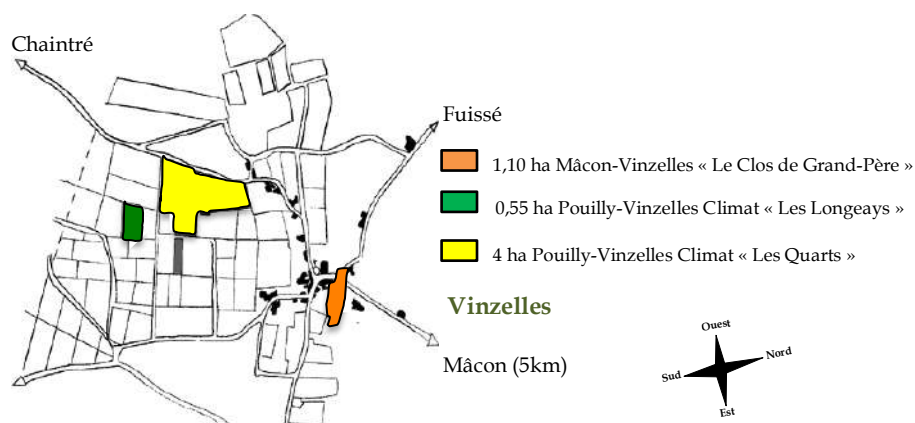
Certains nous conseillaient d'arracher ces rangs : « c'est tout malade ! Faut replanter du clone ! » Sacrilège, crime contre la biodiversité !! Dès le début, nous avons décidé ainsi de vinifier à part cette partie de nos « Quarts » plantée en vieilles vignes de plus de 85 ans. Depuis 2000, grâce à un retour de la vie des sols, ces vignes ont retrouvé de l'énergie, une croissance équilibrée. Mais elles nous offrent toujours ces petits raisins appelés « Millerandés », très concentrés qui donneront une version plus riche des Quarts, sans sucre résiduel. **2024, notre Grand Cru. GROS Coup de Cœur !**

X-TASTE 2017 « LIQOREUX » VIN DE FRANCE *La Soufrandière* :



573 demi-bouteilles produites !

Magnifique cuvée provenant de nos très belles parcelles de Saint-Véran Climat « La Bonnode » en 2017, dont quelques rangs sont laissés pour obtenir des raisins confis et botrytisés (atteints de pourriture noble) qui seront vendangés début novembre. Tout comme toutes nos cuvées de X-Taste, les raisins sont pressés pendant près de 8 heures dans un pressoir Marmonier, puis la fermentation s'étalera de 3 à 5 ans. Mise en bouteille sans filtration. Explosion de coing et figues sèches garantie. **Coup de Cœur !**



Le Clocheton dans nos Pouilly-Vinzelles Les Quarts

NOS GRANDS VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS BRET BROTHERS

MEN IN BRET 2024 VIN DE FRANCE « Zen » :



Cuvée atypique produite à partir de raisins de Gamay provenant de 4 villages du B..... En 2024, il s'agit de l'assemblage de toutes nos fins de tonneaux de rouges, laissés au repos 1 mois de plus. Une jolie bouteille à un prix d'ami. **2024, du fruit, de la gourmandise, on adore !! Coup de Cœur !**

BEAUJOLAIS-LANTIGNIE « GLOU DES BRET » « Zen » :



de retour sur 2025

BROUILLY 2024 « Zen » :



C'est le cru le plus sudiste du Beaujolais. Cette cuvée provient d'une parcelle 100% argilo-calcaire, et oui ce n'est pas une erreur ;-) Terroir très précoce, il est vinifié en grappes entières comme tous nos rouges. **2024 ! Coup de Cœur !**

JULIENAS CLIMAT « LA BOTTIERE » 2024 « Zen » :



Juliéna est un des crus du Beaujolais situés le plus au Nord. Quel beau terroir que celui de «La Bottière» ! Un vin dans le plus pur style des vieux Beaujolais d'Antan. Vinification en grappes entières, fermentation carbonique (méthode « Zen ») pressurage lent et fin des fermentations alcooliques en pièces bourguignonnes. La lumière traverse ce rouge éclatant, le nez est délicat, il invite à goûter ce doux nectar. **2024, c'est vineux ! Coup de Cœur !**

FLEURIE CLIMAT « PONCIE » 2024 « Zen » :



Comme nous sommes heureux de vous présenter ce grand terroir de haut de coteau de Fleurie. Situé sur les granites roses du lieu-dit Poncié, les vignes basculent Sud-Ouest et produisent de petits raisins. La cuvaïson en carbonique « Zen » pendant 10 jours est poursuivie par une fin de fermentation et un élevage en fûts âgés de 11 ans. Un grand vin, racé, sur la réglisse. **2024, violette et réglisse, à garder un peu en cave. Coup de cœur !**

SAINT-AMOUR CLIMAT « COTE DE BESSET » 2024 « Zen » :



Un régal ! Les parcelles sont situées sur un versant Nord-Est, tantôt pentu tantôt un peu moins. Le sol fait de grès bleu peut donner des vins puissants mais nous préférons une vinification tout en douceur afin de conserver un maximum de délicatesse. Cuvaïson de 8 jours, grappes entières puis fermentations et élevages en vieux fûts. **2024, couleur légère, explosion aromatique ! On aime ! Coup de Cœur !**

NOS GRANDS VINS BLANCS DU MACONNAIS BRET BROTHERS

MACON-VILLAGES CUVÉE « TERROIRS DU MACONNAIS » 2024 :



et Conv Bio C3

Notre seule cuvée d'assemblage avec des raisins provenant majoritairement de grands terroirs en Mâcon+villages, Saint-Véran, Pouillys. Mais ne vous fiez pas aux apparences, c'est une excellente cuvée loin des clichés des petits vins de comptoir. Idéal sur un fromage de chèvre du Mâconnais ! **Gourmand et plaisir immédiat en 2024. Coup de Cœur !**

MACON-CHARDONNAY & MACON-CHARDONNAY CLIMAT « LES CRAYS » 2024:



de retour en 2025

MACON-IGÉ CLIMAT « LES VERNAYES » 2024 :



Notre Mâcon-Igé provient du village éponyme situé dans cette longue vallée argilo-calcaire commençant, au Sud, à La Roche-Vineuse, puis qui finit à Cruzille au Nord, en ayant traversé les villages de Verzé, Igé, Azé et Bissy-La Mâconnaise). La jolie parcelle est sur un coteau de 20%, exposée plein Est face au Mont-Blanc souvent visible. C'est un vin de fruit, de plaisir, vinifié habituellement majoritairement en cuve. **Un très joli vin, droit, sur le fruit en 2024.**

MACON-IGÉ CLIMAT « EN CHANELET » 2024 : Nouveauté



Très joli terroir sur un coteau de calcaire blanc, basculant face ouest. Les vignes y sont âgées, les raisins en partie millerandés. La vinification est faite 100% en anciens demi-muids de 600 l. **2024, un vin vif, qui méritera 2-3 années de garde avant de l'apprécier pleinement.**

MACON-VERZE CLIMAT « PERCHES » 2024 : Nouveauté - Conv Bio

Joli terroir argilo-calcaire, exposé Nord, plutôt tardif sur vignes âgées de 25 à 40 ans. Vinifié essentiellement en fûts anciens. Cette parcelle est en 2ème année de conversion Bio en 2024 et nous sommes heureux de pouvoir aider un jeune vigneron qui s'est récemment installé. **2024, du croquant, c'est vif et gourmand.**

POUILLY-FUISSE CLIMAT « LES COURTELONGS » (EX : CUVÉE « TERRES DE VERGISSON ») 2024 :



Cette cuvée provient du village certainement le plus minéral de l'appellation. Laissez-vous guider par la tension du vin, presque vibrante et qui semble ricocher dans ce cirque rocaillieux protégé des Roches de Solutré et de Vergisson. 100% de la cuvée provient du magnifique coteau Nord de la Roche de Solutré (mais sur la commune de Vergisson) sur la très belle parcelle des Courtelongs. **2024, toujours aussi bon ! Coup de cœur !**

POUILLY-FUISSE CLIMAT « EN CAREMENTRANT » 2024 :



Nous sommes ravis de pouvoir vinifier ce grand terroir de Vergisson, exposé face Sud à près de 320 mètres d'altitude sous la falaise de la Roche. Le sol est fait d'éboulis calcaires, il y est plutôt assez profond et les vignes produisent de petits raisins millerandés que nous affectionnons tout particulièrement, car le jus qui en sort en est d'autant plus concentré. C'est véritablement un des TRES GRANDS de Vergisson. **2024 est racé, tendu et complexe!! Coup de cœur !**

POUILLY-FUISSE 1^{ER} CRU « LES REISSES » 2024 : Nouveauté



Ce très beau terroir situé dans le village de Fuissé est idéalement exposé plein Est. Le sol y est très caillouteux, rouge et riche en oxydes de fer. Les petits rendements de cette parcelle permettent de produire de jolis vins, denses. **2024 est racé, tendu et complexe!!**

Dispo début 2026

Dispo début 2026

Dispo début 2026

Visites au Domaine

Nous vous recevrons au domaine avec plaisir, **uniquement sur Rendez-vous**, du Lundi au Vendredi inclus.

Avant tout passage, merci de nous contacter : contact@bretbrothers.com ou par tél : 03.85.35.67.72.

Localisation : Sortie Autoroute A6, Mâcon Sud, direction Vinzelles

BRET BROTHERS – La Soufrandière - 125 rue « Aux Bourgeois » - 71680 Vinzelles – France

Retrouvez la BRET TEAM 2025 sur www.bretbrothers.com ! Happy Wines ;-)



Photos : JPhi et JGui, La Soufrandière de nuit, nos vignes au printemps, une partie de la BRET TEAM 2025 (JFi, Jeanne, Maxime, Youen, Lucas Léo, JGui, Carine et Stéphane), la Roche de Solutré vue de Vergisson avec son village.

Historique

1947 : *La Soufrandière*, ancienne propriété située à Vinzelles dans le Sud-Mâconnais (en Bourgogne du Sud), est acquise par Jules BRET (notre Grand-Père paternel), Professeur en Médecine. La surface de vignes n'est alors que d'un hectare, plantée en appellation d'origine contrôlée Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts". Le seul témoignage restant de son activité viticole passée est un tinailler (bâtiment typique du Mâconnais servant de cuvage) dans lequel se trouvait un vieux pressoir à points.

Jules BRET et son épouse Louise (originaire de Vinzelles) entreprennent l'agrandissement du vignoble de *La Soufrandière* grâce à l'acquisition de parcelles de vignes dans la continuité de celles déjà existantes. L'ensemble des vignes est alors confié à des métayers (mi-fruit) tandis que la vendange est vinifiée et commercialisée par la Cave Coopérative de Vinzelles.

1969 : Jean-Paul BRET, troisième des quatre enfants de Jules et Louise, devient gérant de *La Soufrandière*. La surface plantée en vignes évoluera jusqu'à 4,55 ha, dont 4 ha en Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" et 0,55 ha en Pouilly-Vinzelles Climat "Les Longeays".

1998 : La Soufrandière se retire de la Cave Coopérative de Vinzelles et prépare l'arrivée de Jean-Philippe et Jean-Guillaume, deux des trois fils de Jean-Paul et Marie-Rose son épouse.

1991-2000 : Un retour aux sources semble évident et vital. Ils ont alors le rêve et l'ambition de produire de très grands vins blancs en Bourgogne du Sud. Ainsi, de 1991 à 2000, ils poursuivent leurs études dans le vin.

2000 : Année de transition et de révolution, 2000 est leur premier millésime vinifié, élevé et mis en bouteilles à *La Soufrandière*. C'est aussi le début de l'aventure Biologique et Biodynamique.

2001 : **BRET BROTHERS** est créé l'année suivante, avec l'exigence d'acheter du raisin sur pied (vendangé par l'équipe de *la Soufrandière*) issu de parcelles de vieilles vignes exclusivement et parmi les meilleurs terroirs du Mâconnais.

2004 : Depuis 2004, *La Soufrandière* exploite le Mâcon-Vinzelles « Le Clos de Grand-Père », appartenant à notre Grand-Père maternel.

2010 : Arrivée de Marc-Antoine en Novembre 2010, le 3^{ème} des frères.

2012 : Fin des travaux de l'extension de la cave. 480 m² enterrés permettent de vinifier, élever et conserver dans les meilleures conditions les Terroirs parmi les meilleurs du Mâconnais.

2014 : Disparition tragique de Marc-Antoine.

2016 : Le domaine s'agrandit !! Reprise par *La Soufrandière* de 5 ha de vignes cultivées en Bio : 3,5 ha en Saint-Véran, 1,2 ha en Pouilly-Fuissé et 0,3 ha en Aligoté. Santé ;-)

2017 : Extension du Tinailler (cuvage). 80 m² en brique épaisse, laine de bois et charpente naturelle. Idéale pour vinifier les 5 ha repris en 2016 et pour faire des élevages encore un peu plus longs.

2018 & 2019 : Achat de 4 nouvelles cuves (dont 2 en béton, typiques Beaujolaises) pour vinifier nos rouges ainsi que deux œufs béton de 19 hl pour nos cuvées « Ovoïde ». Happy Wines ;-)

2020-2024 : Poursuite de nos expérimentations en vigne (engrais verts, traitement au petit lait, rehaussement du palissage etc...) et en vinification (vinif « Zen » avec pas ou peu de sulfites, carboniques sur blanc, etc...). Création de notre nouvelle cuvée de pétillant naturel, le « BRET NAT »

2024-2025 : élargissement de la gamme BRET BROTHERS avec de nouveaux Mâcon et Pouilly-Fuissé

Parcours et Formations



Jean-Guillaume (1975)

BTS Viti-Oeno Avize

assistant winemaker 18 mois à Newton/ Californie,
stages chez Verget, Château Lagardine

Jean-Philippe (1974)

BTS Viti-Oeno Davayé

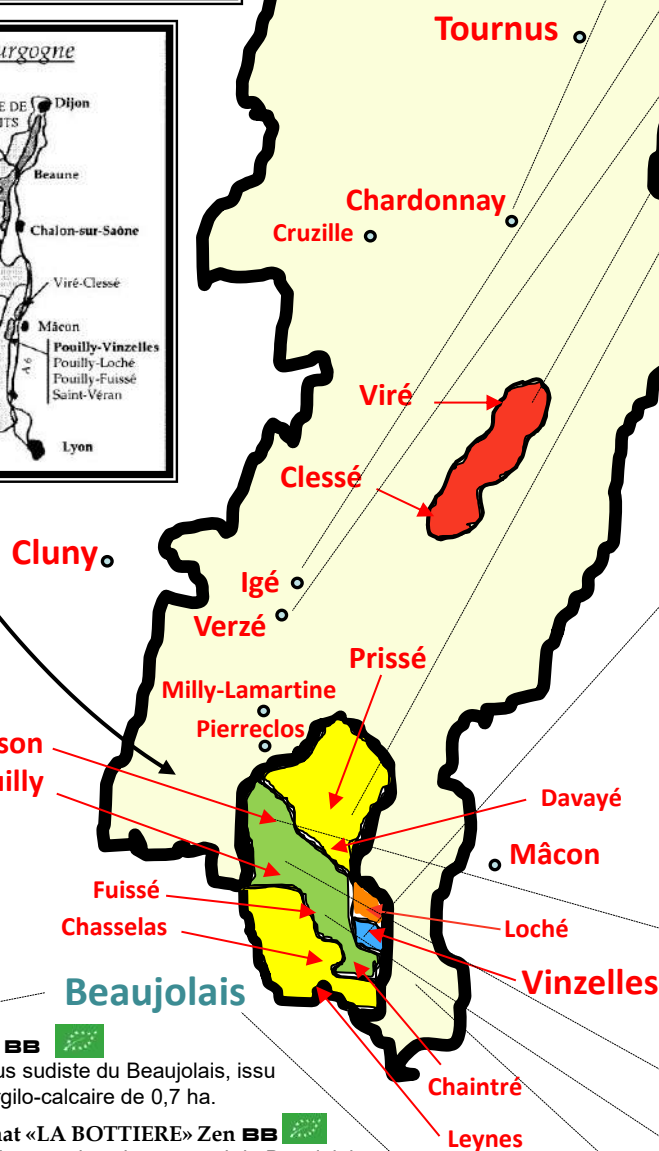
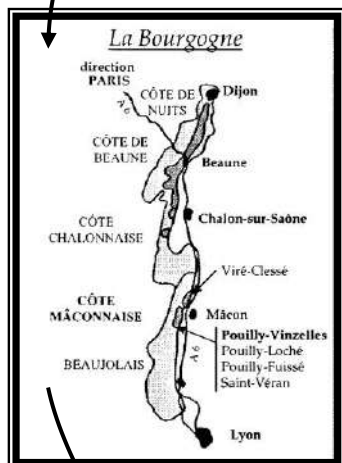
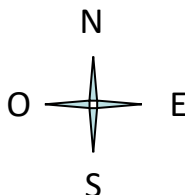
Ingénieur Enita Dijon et Oenologue Dijon
stages au Domaine des Comtes Lafon,
chez Verget, Ridge Lytton Springs/Californie

*Jean-Gui à gauche, Jean-Phi à droite
Photo de Jon Wyand*

Situer nos vins

BRET BROTHERS & La Soufrandière

0 10 km



MÂCON-CHARDONNAY BB

Très beau terroir riche en calcaire actif. Grand vin de caractère.

MÂCON-CHARDONNAY Climat « LES CRAYS » BB

Un des plus beaux terroirs du village de Chardonnay, du calcaire plein Ouest.

MÂCON-IGE Climat « LES VERNAYES » BB

Très joli coteau 20% de pente, argilo-calcaire plein Est

NEW! MÂCON-IGE Climat « EN CHANELET » BB

Très joli coteau 10% de pente, argilo-calcaire plein Ouest

NEW! MACON-VERZE Climat « LES PERCHES » BB Conv Bio

Jolie parcelle exposée Nord, sur sol argilo-calcaire

VIRE-CLESSE Climat « LA VERCHERE » Zen BB

Vieilles vignes de 50 ans situées au nord de Viré
Exposition plein Est. Sol argilo-calcaire. Floral et fruité.

BOURGOGNE ALIGOTE Cuvée « ALIGATO » Zen S

Jolie parcelle en plein coteau Est sur le pied de la Roche de Vergisson.

SAINT-VERAN Cuvée « LA COMBE DESROCHES » S

Située dans une jolie combe, plein Nord, sur des argiles marneuses. Un vin sur la fraîcheur.

SAINT-VERAN Climat « LA BONNODE » Zen & Ovoïde S

Magnifique parcelle de 2 ha plein Est, sur le pied de la Roche de Vergisson, à Prissé. Un joli vin de garde.

VIN DE FRANCE Cuvée « LA CARBONNODE » Zen S

Une macération carbonique sur les raisins du Climat La Bonnode.

MÂCON-VINZELLES « LE CLOS DE GRAND-PERE » S

Vieilles vignes d'âge moyen de 50 ans, situées en bas de coteau du Pouilly-Vinzelles, sur argilo-calcaire. Fruit Intense !!

POUILLY-VINZELLES Zen S

Nos vignes de 40 à 55 ans situées sur « Les Quarts » et « Les Longeays ».

POUILLY-VINZELLES Premier Cru « LES LONGEAYS » S

Les vignes de La Soufrandière (âgées de 45 ans) sont exposées Est, Sud-Est, en milieu de coteau argilo-calcaire et donnent chaque année un vin avec beaucoup de fruit.

POUILLY-VINZELLES Premier Cru « LES QUARTS » Zen S

Les plus vieilles vignes de La Soufrandière âgées de 50 à 85 ans, exposées Est, Sud-Est, sur le plus beau terroir de Pouilly-Vinzelles. Un magnifique coteau argilo-calcaire riche en oxydes de fer (argile rouge). Minéralité et complexité.

POUILLY-VINZELLES Premier Cru « LES QUARTS » Zen Millerandée S

Super sélection de nos « Quarts » de plus de 85 ans.

POUILLY-FUISSE Climat « EN CHATENAY » Zen S

Très belle parcelle de 70 ares, face nord-est de Vergisson sur argilo-calcaire.

POUILLY-FUISSE Climat « LES COURTELONGS » Zen BB

Assemblage de 2 parcelles, exposées Nord sur argiles rouges.

POUILLY-FUISSE Climat « EN CAREMENTRANT » Zen BB

Un des plus beaux terroirs de Vergisson, très calcaire, exposé plein Sud mais à 350 mètres d'altitude, avec une sélection de vieilles vignes de 50 à 60 ans.

POUILLY-FUISSE Premier Cru « AU VIGNERAIS » Zen S

Magnifique terroir sur le flanc Sud de la Roche de Solutré.

POUILLY-FUISSE Premier Cru « LES REISSES » BB

Argilo-Calcaire ferrique plein Est sur Fuissey

MÂCON-VILLAGES « TERROIRS DU MÂCONNAIS » BB Conv Bio

Notre seule cuvée d'assemblage avec des raisins provenant de Mâcon+ Villages, de Viré-Clessé, Saint-Véran et Pouillys.

PETILLANT NATUREL Cuvée « BRET NAT » Zen BB

Un magnifique pétillant naturel à base de Chardonnay. Santé !

VIN DE FRANCE « MEN IN BRET » Zen BB

Une cuvée originale, issue de raisins de Gamay, provenant de plusieurs Villages et Crus du Beaujolais.

BEAUJOLAIS-LANTIGNIE Cuvée « GLOU DES BRET » Zen BB

Le village de Lantignié est voisin du cru Régnié. Notre "Glou" est un Beaujolais Villages de "montagne", dont les sols sont faits de granite rose et de grès bleus

SAINT-AMOUR Climat « COTE DE BESSET » Zen BB

Coteau Nord-est sur granit bleu et alluvions, un élixir élégant !

BB : Vins BRET BROTHERS S : Vins La Soufrandière

BRET BROTHERS S.A.R.L. - La Soufrandière - 71680 Vinzelles France

Email : contact@bretbrothers.com Site web : www.bretbrothers.com

Appellations en Production :

- Pouilly-Fuissé (758 ha)
- Saint-Véran (740 ha)
- Pouilly-Loché (32 ha)
- Pouilly-Vinzelles (50 ha)
- Viré-Clessé (456 ha)
- Mâcon, Mâcon-Villages, Mâcon + Nom de commune (3878 ha blanc, 345 ha rouge)

SITUEZ NOS VINS
DU BEAUJOLAIS



Retrouvez notre carte
du Beaujolais sur
notre site internet !

Situer nos vins **BRET BROTHERS** du Beaujolais

