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

La Soufrandière

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

Millésime 2025



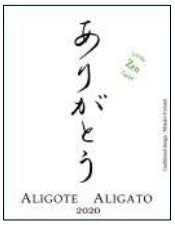
Bret Brothers - Domaine La Soufrandière -125 rue Aux Bourgeois - 71680 Vinzelles – France
Tél : (+ 33) 03 85 35 67 72 - E-Mail : contact@bretbrothers.com
www.bretbrothers.com

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

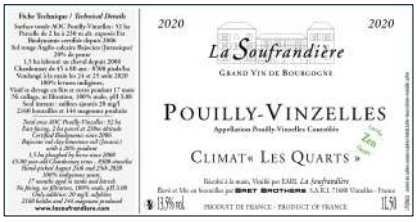
Conception Jean-Philippe, Jean-Guillaume BRET

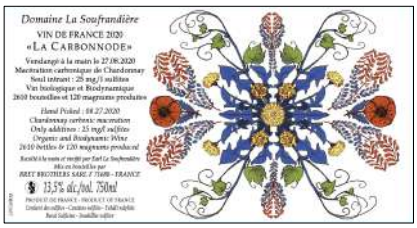


















*Domaine **La Soufrandière***

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**

2025 : orage violent le 1er juin! Un mildiou pire qu'en 2024!

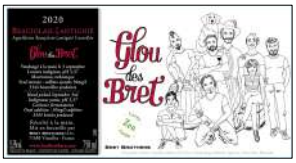
L'année 2024 avait été très éprouvante. La pluie, "l'or du ciel", a été un véritable cauchemar pour les vignerons sur 2024. Elle a causé des pertes historiques du fait d'un mildiou explosif. Après un hiver doux 2025 (la norme dorénavant) et donc une floraison précoce tout fin mai, le printemps s'annonçait plutôt bien jusqu'à cet orage du dimanche soir 1er Juin. Une magnifique cellule orageuse a déversé ses 70 mm d'eau avec un peu de grêle, d'un coup sur le Sud Mâconnais et le Nord Beaujolais. Vinzelles en a presque été l'épicentre... La semaine qui a suivi a été particulièrement pluvieuse (50 mm), ne nous laissant pas de répit dans les vignes. Averses, traitement, averses, traitement (bio évidemment). Et rebelotte, un mildiou d'une intensité supérieure à celle de 2024 a recouvert la majorité des vignes de Vinzelles. Et même nos voisins en conventionnels qui utilisent des produits phytosanitaires très puissants (autorisés mais controversés) n'ont pas tenu... Résultat des courses : nous perdons plus 60% de nos raisins sur la Soufrandière, Saint-Véran inclus. Le beau temps sec et très chaud de Juillet, voire caniculaire d'août, n'a stoppé que partiellement les dégâts de ce mildiou courant.

Nous commençons les vendanges par les Fleurie "Les Chaffangeons" le 23 août, avec de jolis raisins épargnés par l'orage du 1er juin, puis enchaînons par nos vignes sur Vinzelles. Les caisses se remplissent lentement mais les maturités et les équilibres sont très beaux. Les Saint-Véran sont coupés les 27-28 août, les Pouilly-Fuissé de Vergisson le 30 août, les Mâcon sur Igé et Verzé les 2 et 3 sept. La récolte est belle et généreuse sur BRET BROTHERS, très faible sur La Soufrandière mais "ça goûte". Happy Wines ;-)



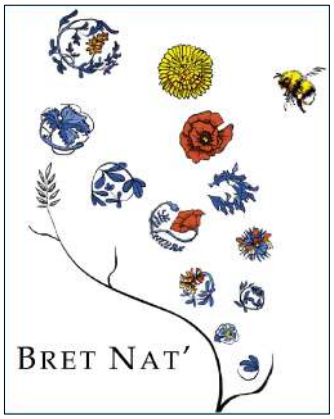


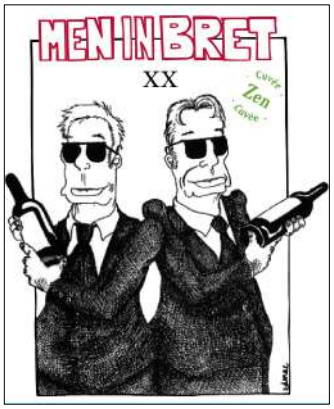












Bret Brothers

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.

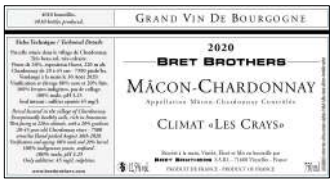
Cet objectif certes ambitieux, implique un cahier des charges rigoureux qui nous est cher, à savoir : la sélection de **micro-parcelles** de **vieilles vignes** travaillées par des vignerons passionnés, sur des terroirs bien spécifiques ; l'achat de raisins sur pied exclusivement ; la **vendange manuelle** 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***.

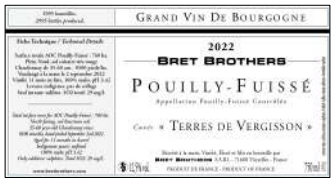
Depuis le Millésime 2018, 100 % de nos achats raisins sont certifiés Bio (ou conversion Bio) par Ecocert.

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

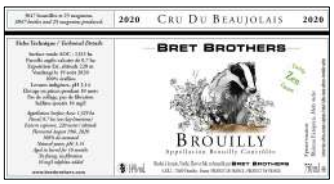














Légende des Photos, pages 2 et 3 :
Floraison fin Juin 2015 sur chardonnay dans Les Quarts, les raisins dorés 2015 des « Longeays », un pied en plein débourrement au printemps (F. Leduc), La Soufrandière avant 1947, le « Clos de Grand-Père » sous le soleil du matin, de gauche à droite Jean-Guillaume, 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.





2025 : du Peps, de la maturité et de l'énergie

A l'image de la saison vécue dans les vignes, 2025 est un millésime qu'il aura fallu mériter !! Petites quantités pour les vins de la Soufrandière, mais quelle énergie !! On adore. Les maturités sont très belles, les pH magnifiques (les vigneronnes et vignerons adorent parler de pH, ce qui donne une indication de l'acidité). Petite nouveauté également, la quasi intégralité des vins du domaine font l'objet désormais d'un élevage de 17 mois, sans collage (jamais) ni filtration, et sont presque tous "ZEN". La contrepartie de ces élevages plus longs ? Être un peu plus patient pour obtenir les flacons disponibles dès février 2027 !
Et pour nos cuvées BRET BROTHERS ? Festival de gourmandise et de fraîcheur pour les blancs ! Nous sommes particulièrement contents de nos rouges qui ne cessent de nous ravir d'année en année. Essayez le Men In BRET ou encore le Fleurie "Le Chaffangeons". Comment ne pas tomber amoureux du Beaujolais ? Happy Wines ;-)

Rappel: les Pouilly-Vinzelles et Pouilly-Loché ont enfin leurs 1ers Crus depuis 2024

Une vraie satisfaction après 16 ans de travail et un dossier porté par les producteurs de l'AOC.
Pour mémo : **1er Crus Pouilly-Vinzelles/Pouilly-Loché = désherbants interdits = vendanges manuelles obligatoires** * une première en Bourgogne ! *(période de dérogation pour 4 ans). Merci à l'ami **Olivier Giroux/Clos des Rocs** à Loché pour son travail précieux de finalisation du dossier ! (On aime beaucoup ses vins d'ailleurs).

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 idéalement de 15°C maximum**. Toutes nos cuvées Zen (rouges, blancs et Pet Nat) ainsi que toutes nos cuvées élevées 17 mois **ne sont ni collées ni filtrées**. Les autres peuvent être filtrées sur terre, exceptionnellement sur membrane.
Depuis le Millésime 2023, la majorité des vins du domaine sont vinifiés et proposés en version « Zen »

Nos Vins du Domaine La Soufrandière :

BOURGOGNE ALIGOTE CUVEE « ALIGATO » **« Zen »** ***La Soufrandière*** 2025 :
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! **2025, tendu et goûtu ! Coup de cœur !!**

Dispo début 2027

MACON-VINZELLES « LE CLOS DE GRAND-PERE » **« Zen »** ***La Soufrandière*** 2025 :
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 75 ans, sont situées sur une « terrasse » de calcaire très dur, une ancienne voie romaine dit-on, en bas du coteau de Pouilly-Vinzelles. **2025, la version Zen le transcende ! Coup de cœur !!**

Dispo début 2027

SAINT-VERAN CUVEE « LA COMBE DESROCHES » **« Zen »** ***La Soufrandière*** 2025 :
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 murît bien. **2025, grosse buvabilité. Coup de cœur !!**

Dispo début 2027

SAINT-VERAN CLIMAT «LA BONNODE » **« Zen »** ***La Soufrandière*** 2025 :
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 ouverte, reposante, s'ouvrant sur le Val de Saône et laissant voir souvent le Mont Blanc en direction de l'Est. **2025, à conserver et déboucher d'ici 2-3 ans, et là?? BOOM !**

Dispo début 2027

SAINT-VERAN CLIMAT « LA BONNODE » CUVEE « OVOÏDE » **« Zen »** ***La Soufrandière*** 2025:
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. **2025, magique, on adore. Coup de Cœur !**

Dispo début 2027

POUILLY-FUISSE 1ER CRU « AU VIGNERAIS » **« Zen »** ***La Soufrandière*** 2025:
Notre parcelle d'environ 0,60 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 1er Cru. **Un grand Pouilly-Fuissé, mûr et avec classe sur 2025 !**

Dispo début 2027

POUILLY-FUISSE CLIMAT « EN CHATENAY» **« Zen »** ***La Soufrandière*** 2025:

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. **2025, grand, minéral, « C'EST UN GROS PETARD »** pour paraphraser les frères **Robert-Denogent ™!** dont on adore les vins**. Coup de Cœur !**

Dispo début 2027

POUILLY-VINZELLES **« Zen »** ***La Soufrandière*** 2025 :

L'appellation contrôlée POUILLY-VINZELLES ne fait que 52 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 1er Cru « 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. **2025, un régal mais quantités très limitées!**

Dispo début 2027

POUILLY-VINZELLES 1ER CRU « LES LONGEAYS » **« Zen »** ***La Soufrandière*** 2025 :

«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. **2025, que c'est bon, le fruit, l'élégance ! Coup de Cœur !**

Dispo début 2027

POUILLY-VINZELLES 1ER CRU « LES QUARTS » **« Zen »** ***La Soufrandière*** 2025 :

Marchez, écoutez, humez. Vous êtes dans les vignes vivantes de la Soufrandière en POUILLY-VINZELLES CLIMAT 1ER CRU« 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 ! **2025, intemporel, un grand Bourgogne ! Coup de Cœur !**

Dispo début 2027

POUILLY-VINZELLES 1ER CRU «LES QUARTS» *Cuvée Millerandée* **«Zen»** ***La Soufrandière*** 2025:

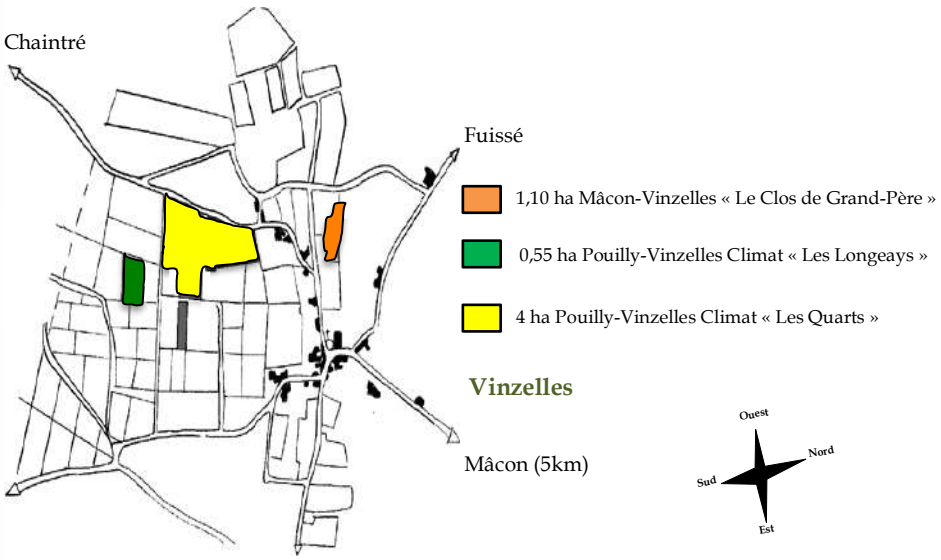
Certains nous conseillaient d'arracher ces rangs : « c'est tout malade ! Faut replanter du clone ! » Sacrilège, crime contre la biodiversité !! Dès le début, nous avons décidé ainsi de vinifier à part cette partie de nos « Quarts » plantée en vieilles vignes de plus de 85 ans. Depuis 2000, grâce à un 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. **2025, notre Grand Cru. GROS Coup de Cœur !**

X-TASTE 2017 « LIQUOREUX » VIN DE FRANCE **«Zen»** ***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 Marmonnier (vertical en bois), 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 VIN DE FRANCE **« Zen »** 2025 :
Cuvée atypique produite à partir de raisins de Gamay provenant de 4 villages du B…… En 2025, il s'agit de l'assemblage de toutes nos fins de tonneaux de rouges, laissé au repos 1 mois de plus et d'autres entiers en pleine forme. Une très jolie bouteille à un prix d'ami. **2025, du fruit, de la gourmandise, on adore !! Coup de Cœur !**

BEAUJOLAIS-VILLAGES « GLOU DES BRET » **« Zen »** 2025 :
Notre Glou 2025 est un très bel assemblage de différents villages et crus : Lantignié (avec des vignerons avant - gardistes comme Frédéric Berne), Fleurie, Brouilly, St-Amour. Un régal. Attention, c'est Glou mais il y a de la structure. Cela pourrait nous faire penser aux vins de **Jean-Max** qui a travaillé chez nous pendant 2 ans et qui fait depuis 2020 parmi les plus excitants Beaujolais du « Sud Bojo » maintenant. **On aime !!**

BROUILLY **« Zen »** 2025:
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. Toujours aussi « cassis », toujours aussi « Pinotant », merci le domaine des Garçons ! **2025 ! Coup de Cœur !**

JULIENAS CLIMAT « LA BOTTIERE » **« Zen »** 2025 **:**
Juliénas 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 gouter ce doux nectar. Un terroir incroyable que Louis-Clément David Beaupère nous offre depuis 2018. Merci Clém !! **2025, une caresse d'aile de papillon ! Coup de Cœur !**

FLEURIE CLIMAT « PONCIE » **« Zen »** 2025:
Comme nous sommes heureux de vous présenter ce grand terroir de haut de coteau de Fleurie proposé par le méticuleux, perfectionniste Joseph Bouchard. Situé sur les granites roses du lieu-dit Poncié, les vignes basculent Sud-Ouest et produisent de petits raisins. La cuvaison en carbonique **« Zen »** pendant 12 jours est poursuivie par une fin de fermentation et un élevage en fûts âgés de 11 ans. Un grand vin, racé, sur la réglisse. **2025, TRES GRAND. Coup de cœur !**

FLEURIE CLIMAT « LES CHAFFANGEONS » **« Zen »** 2025:
Un privilège de pouvoir vinifier les magnifiques raisins de Marc Delienne. Plein-Est à 200 m d'altitude sur les sables de Fleurie. Tout comme nos autres rouges, la recette semble simple : vinifications en grappes entières sans soufre, pas de remontage, pas de pigeage, tout comme l'on pouvait le faire tout fin XIX (lire le très inspirant VERMOREL-DANGUY/Vins du Beaujolais et du Mâconnais). Un ouvrage à offrir à toute la profession et à nos institutions !
Le Vin ?? Tout en élégance, en finesse. **2025, de la dentelle Coup de cœur !**

SAINT-AMOUR CLIMAT « COTE DE BESSET » **« Zen » : Disponible sur 2024 et de retour sur 2026**
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. Arthur Lotrous, après un passage de 2 ans chez nous, mène son domaine avec conviction même si ce n'est pas facile tous les jours d'être jeune vigneron. Bravo ! Cuvaison de 10 jours, grappes entières puis fermentations et élevages en vieux fûts. **2025, pas de vin produit du fait de la grêle et du mildiou !!**

NOS GRANDS VINS BLANCS DU MACONNAIS **BRET BROTHERS**

BOURGOGNE ALIGOTE "PUNCHY" **« Zen »** 2025 : **Nouveau**
Cuvée gourmande avec ce nouvel aligoté provenant des terroirs d'Igé. Vinification en œuf béton et en fûts de 500 litres. **Plaisir immédiat en 2025. Coup de Cœur !**

MACON-VILLAGES CUVEE « TERROIRS DU MACONNAIS » 2025 : 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 2025. Coup de Cœur !**

MACON-CHARDONNAY 2025:
Les anciens du Village de Chardonnay situé non loin de Tournus vous diront que leur village a donné son nom au fameux cépage Bourguignon. Seule certitude, *Chardonnay* vient du Latin *Cardus* qui signifie *chardon*, plante annuelle piquante aimant tout particulièrement les sols calcaires. Chardonnay est le village calcaire par excellence. Une jolie cuvée essentiellement vinifiée en cuve, gourmande, guidée par la tension naturelle du terroir. **2025, c'est bon, facile à apprécier.**

MACON-CHARDONNAY CLIMAT « LES CRAYS » 2025 :
Quel beau terroir ! Nous sommes sur le hameau Champvent, à deux pas de Chardonnay. Le nom "Les Crays" évoque bien sûr le minéral. Le terroir est particulièrement caillouteux, sur des calcaires très blancs. Exposition plein Ouest. Cette magnifique cuvée allie gourmandise et caractère d'un grand terroir calcaire. **2025, dense, fruité et racé. Coup de cœur !**

MACON-IGE CLIMAT « LES VERNAYES » 2025 :
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 50% cuve et 50% vieux fûts. **Devenu un incontournable ! 2025, Coup de Cœur !**

MACON-IGE CLIMAT « EN CHANELET » 2025 :
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 fûts âgés de plus de 15 ans. **2025, un vin complexe, dense. Coup de Cœur !**

MACON-VERZE CLIMAT « PERCHES » 2025 : ***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 3ème année de conversion Bio en 2025 et nous sommes heureux de pouvoir aider un jeune vigneron qui s'est récemment installé. **2025, du croquant, c'est vif et gourmand**.

Dispo début 2027
VIRE-CLESSE CLIMAT « LA VERCHERE » **« Zen »** 2025 :
Après une courte interruption, quel plaisir de pouvoir retravailler avec l'ami **"Jim"** (Jean-Marie Chaland/Domaine Sainte Barbe"). Nous avions commencé avec lui en 2001. C'était notre première cuvée sous BRET BROS !! Le terroir de la Verchère, situé au Nord de Viré est exposé plein Est, est situé sur des argiles profondes et complexes. Une première pour ce terroir que nous déclinons en version Zen. **Grosse personnalité en 2025, on adore. Coup de Cœur !**

Dispo début 2027
POUILLY-FUISSE CLIMAT « LES COURTELONGS » **« Zen »** (anciennement Cuvée « Terres de Vergisson ») 2025 :
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 rocailleux 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. **2025, toujours aussi bon ! Coup de cœur !**

Dispo début 2027
POUILLY-FUISSE CLIMAT « EN CAREMENTRANT » **« Zen »** 2025 :
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. **2025 est racé, tendu et complexe !! Coup de cœur !**

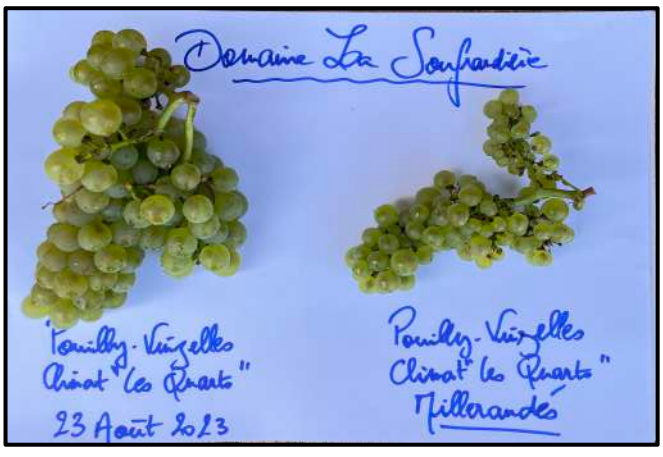
Dispo début 2027
POUILLY-FUISSE 1ER CRU « LES REISSES » 2025 :
Ce très beau terroir situé dans le village de Fuissé est idéalement exposé plein Est. Le sol y est très caillouteux, rouge et riche en oxydes de fer. Les petits rendements de cette parcelle permettent de produire de très jolis vins, denses. **2025 est racé, tendu et complexe !!**

Dispo début 2027
POUILLY-FUISSE CLIMAT « VERS LA CROIX » LOT 2024-2025 : ***nouveauté et « One shot »***
Cuvée singulière issue de l'assemblage de 50% de 2024 et 50% de 2025 sur ce terroir calcaire situé en plein cœur de Fuissé. La vinification s'est faite essentiellement en Fût de 500 litres. **Coup de cœur !**

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 - 125 rue « Aux Bourgeois » - 71680 Vinzelles – France









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 3ème 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 : Disparation 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 notre ami Jon Wyand

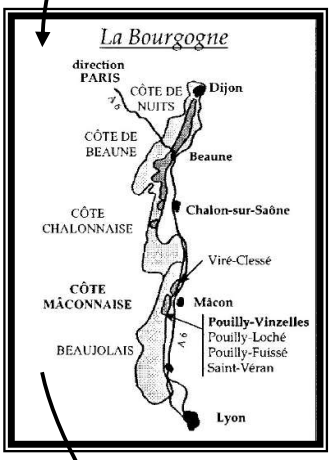
Situer nos vins

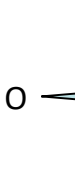
BRET BROTHERS & *La Soufrandière*

Octobre 2026

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.

BOURGOGNE ALIGOTE PUNCHY BB
Joli Aligoté sur Igé, vinifié en œuf béton et en fût de 500 litres

MÂCON-IGE Climat « LES VERNAYES » BB
Très joli coteau 20% de pente, argilo-calcaire plein Est

MÂCON-IGE Climat « EN CHANELET » BB
Très joli coteau 10% de pente, argilo-calcaire plein Ouest

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. Sol argilo-calcaire très rouge riche en oxydes de fer.

POUILLY-FUISSE Premier Cru « LES REISSES » BB
Argilo-Calcaire ferrique plein Est sur Fuissé

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 !

BROUILLY Zen BB
C'est le cru le plus sudiste du Beaujolais, issu d'une parcelle argilo-calcaire de 0,7 ha.

JULIENAS Climat «LA BOTTIERE» Zen BB
Juliénas est un des crus les plus au nord du Beaujolais.
Un vin dans le plus pur style des vieux Beaujolais d'Antan.

FLEURIE Climat «PONCIE» Zen BB
Situées sur les granites roses du lieu-dit Poncié, les vignes basculent Sud-Ouest et produisent de petits raisins.

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 !

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

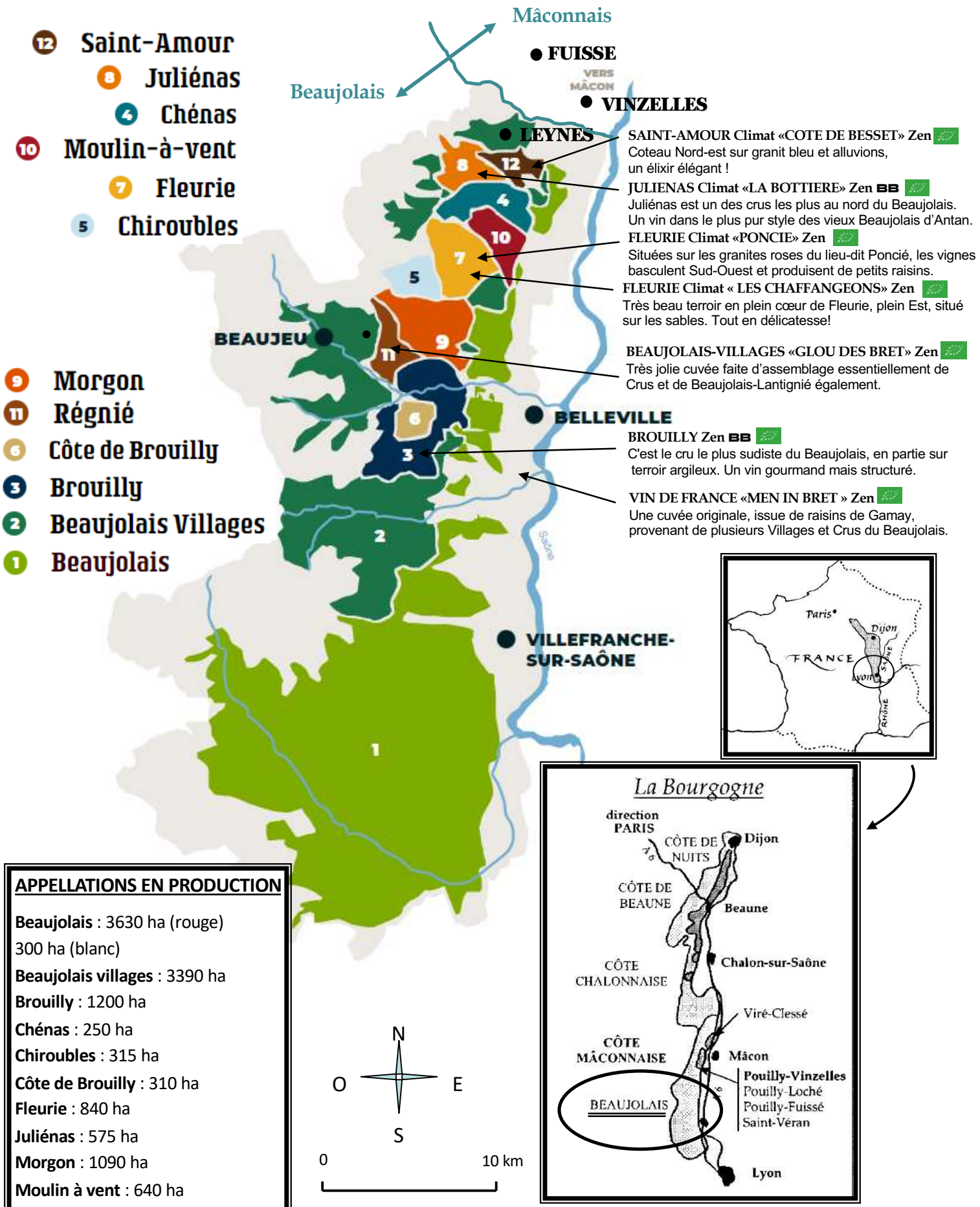
Retrouvez notre carte du Beaujolais sur notre site internet !

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**

Situer nos vins BRET BROTHERS du Beaujolais

Octobre 2026



APPELLATIONS EN PRODUCTION

Beaujolais : 3630 ha (rouge)
300 ha (blanc)
Beaujolais villages : 3390 ha
Brouilly : 1200 ha
Chénas : 250 ha
Chiroubles : 315 ha
Côte de Brouilly : 310 ha
Fleurie : 840 ha
Juliénas : 575 ha
Morgon : 1090 ha
Moulin à vent : 640 ha
Régnié : 550 ha
Saint-Amour : 315 ha

TOTAL SURFACES: 13405 ha

BRET BROTHERS S.A.R.L. – *La Soufrandière* – 71680 Vinzelles France
Email : contact@bretbrothers.com Site web : www.bretbrothers.com

Source: Carte de l'interprofession du Beaujolais

© https://www.beaujolais.com/decouvrir/nos-12-appellations/

Octobre 2026

BRET BROTHERS & *La Soufrandière*

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

GRANDS VINS DE LA BOURGOGNE DU SUD & DU BEAUJOLAIS

Domaine La Soufrandière : notre domaine

La Soufrandière est située à Vinzelles, en **Bourgogne du Sud dans le Mâconnais**
Premier millésime vinifié par Jean-Phi & Jean-Gui à La Soufrandière : **2000**
11 ha 50 ares de Chardonnay sur Mâcon-Vinzelles, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran et Pouilly-Fuissé
50 ares d'Aligoté
Production annuelle : 40 000 à 60 000 bouteilles
Labour des vignes depuis 2000, **et au cheval depuis 2008** (2 ha 50 ares depuis 2017)
Certification en **Agriculture Biologique** (**AB**) et **Biodynamique/Demeter depuis 2006**
100% levures indigènes, pas de chaptalisation ni d'acidification
Vinifications et élevages en cuves inox, en œufs béton ou en **vieux fûts** âgés de 7 à 20 ans
Mise en bouteilles par nos soins après 11 à 18 mois d'élevage
Cuvée ZEN vinification 100% levures indigènes sans sulfites, sans filtration, ajout SO2 10-20 mg/l avant mise en bouteille.

BRET BROTHERS : notre négoce "Artisan" créé en 2001

Total d'environ 7-9 ha certifiés Bio
Grands vins blancs du Mâconnais (Bourgogne du Sud), du Beaujolais et de ses Crus
1 Vin = 1 Parcelle = 1 Vigneron (excepté le Mâcon-Villages « Terroirs du Mâconnais »)
Sélection de parcelles de **vieilles vignes**, 100% Chardonnay, 100% Gamay
Vendanges manuelles par notre propre équipe
100% des raisins certifiés bio ou conversion bio
Total d'une quinzaine de "micro-cuvées" de 900 à 6000 bouteilles chacune
Production annuelle : 40 000 à 50 000 bouteilles
100% levures indigènes, pas de chaptalisation ni d'acidification
Vinifications et élevages en cuves ou en **vieux fûts** âgés de 7 à 20 ans

Comment déboucher nos bouteilles cirées ?

C'est simple ! Il suffit de planter la vrille du tire-bouchon à travers la cire, puis de la tourner et tirer comme sur une bouteille normale. Happy Wines ;-)



Bret Team 2024



BRET BROTHERS SARL - La Soufrandière – 125, rue Aux Bourgeois – 71680 VINZELLES - France
www.bretbrothers.com - contact@bretbrothers.com - Tél : 03 85 35 67 72