

# LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2016



NUMÉRO 1 DES GUIDES D'AUTEURS

## ■ Domaine La Soufrandière

POUILLY-VINZELLES

★★

Le domaine La Soufrandière, acquis par Jules Bret en 1947, quitte la cave coopérative de Vinzelles en 1998. Les frères Bret débute alors leur histoire commune à partir du millésime 2000, avec un grand niveau d'exigence et l'ambition de placer le domaine au sommet de la hiérarchie du mâconnais. Le domaine est depuis certifié en agriculture biologique (et même en biodynamie). Les terroirs sont situés essentiellement sur les appellations Mâcon-Vinzelles et Pouilly-Vinzelles.

Les vins : le millésime 2013 a nécessité une attention toute particulière et le travail à la vigne a payé. Les vins affichent tous une admirable tension. Le Pouilly-Vinzelles est épuré avec une finale tonique, les Longeays possède un caractère plus oxyda-réducteur mais a du fond ; il faudra savoir l'attendre un peu. Au sommet, on retrouve Les Quarts, d'une longueur impressionnante sur les agrumes confits et le réglisse. Dans sa version Millerandée, il gagne encore en profondeur, sans pour autant prendre de rondeur.

**Blanc** : 6 hectares.

Chardonnay 100 %

**Production moyenne** : 30 000 bt/an

☼ Certifié en agriculture bio ou biodynamique

Domaine La Soufrandière, 125, rue aux Bourgeois, 71680 Vinzelles

**Tél.** : 03 85 35 67 72 **Fax** : 03 85 32 90 10

**E-mail** : [contact@bretbrothers.com](mailto:contact@bretbrothers.com)

**Site** : [www.bretbrothers.com](http://www.bretbrothers.com)

**Vente** : au domaine

Sur rendez-vous uniquement.

**Propriétaire** : Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret

## ■ Bret Brothers

MÂCON

★

Ce négoce a été créé en 2001, par les frères Bret, également propriétaires du domaine de la Soufrandière. Le cahier des charges, strict, permet d'offrir une très vaste gamme de vins de qualité du Mâconnais et depuis 2006 quelques cuvées du Beaujolais. Les raisins sont achetés sur pied, vendangés et vinifiés par l'équipe du domaine, avec des levures indigènes, et la grande majorité repose dans des pièces bourguignonnes. Quelques crus sont certifiés en agriculture biologique.

Les vins : la régularité de la gamme est, comme toujours admirable, du simple mâcon, bien construit et immédiat à la série des pouilly-fuissé. Notons la très belle expression minérale du mâcon La Roche, qui affiche une très belle tension en finale ; la belle énergie du viré-cléssé La Verchère, à la bouche très étirée ou l'ampleur du Pouilly-Fuissé La Roche, qui exprime des notes de fruits bien mûrs, avec du charnu en bouche. Au sein de cette dernière appellation, une mention va aux Crays, dont l'impressionnante définition minérale évoque de très belles cuvées de la côte de Beaune, le tout parfaitement enrobé par un élevage fin. Du côté des beaujolais, l'épice et gourmand Glou de Jeff est un délice à croquer sur le fruit. Sur la réduction, le morgon Les Charmes n'usurpe pas son nom et livre une très belle finesse de texture, avec un côté digeste et délié.

**Rouge** : achat de raisin.

Gamay 100 %

**Blanc** : achat de raisin.

Chardonnay 100 %

**Production moyenne** : 50 000 bt/an

Bret Brothers, 125, rue aux Bourgeois, 71680 Vinzelles

**Tél.** : 03 85 35 67 72 **Fax** : 03 85 32 90 10

**E-mail** : [contact@bretbrothers.com](mailto:contact@bretbrothers.com)

**Site** : [www.bretbrothers.com](http://www.bretbrothers.com)

**Vente** : au domaine

Sur rendez-vous uniquement.

**Propriétaire** : Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret

