

BRET BROTHERS

Vignerons



Ils sont trois, comme les 3 doigts de la main, les 3 mousquetaires... bref comme 3 frangins qui font du bon vin !

Pour déguster leur vin, il faut quitter Dijon et se rapprocher de Mâcon. À Vinzelles précisément, à la Soufrandière. La route des vins en Bourgogne est longue et belle, et elle passe par de grands et fameux domaines. Derrière les Bret Brothers, il n'y a pas de grandes dynasties viticoles, mais pourtant tellement de talent et de passion. C'est la raison pour laquelle il faut s'arrêter chez eux. Jean-Philippe, Jean-Guillaume et Marc-Antoine ont grandi en région parisienne et gardent de leurs vacances d'enfance chez leurs grands-parents, en Bourgogne, un souvenir ému. Le domaine familial, acquis par leur grand-père paternel en 1947, s'étend sur 4,5 hectares en Pouilly-Vinzelles, dans le Mâconnais.

Vin et environnement

Terrain de toutes les aventures enfantines, le domaine est vite devenu le centre d'intérêt des frangins qui ont quitté leurs vies de citadins pour « faire » de la vigne en biodynamie. Suite à l'acharnement des cultures successives et l'utilisation de produits pesticides, la terre a bien souffert. Le principe de la biodynamie prend à la nature sans l'abîmer et respecte les cycles lunaires. C'est une pratique fastidieuse pour l'exploitation, et le travail des frères Bret a mis du temps à s'imposer. Mais leurs convictions étant sérieuses et sincères, le travail a vite porté ses fruits, et la vigne aussi. Leur vin est délicat, subtil et raffiné, et les frangins sont très attachants. Ils font même du vin haute couture, le raffinement jusque dans la bouteille !

