



LA SOUFRANDIÈRE

Jean-Philippe Bret et l'équipe du domaine

Le label est Demeter. Lorsque les frères Bret reprennent le domaine de leur enfance, ce n'est pas pour lésiner. Le grand-père avait acquis le domaine en 1947 et le monsieur avait du nez pour repérer les meilleures pentes de Vinzelles. À mi-coteau, les vignes ont entre 30 et 80 ans. Dans le respect de ces vénérables, la biodynamie s'est imposée, comme le labour au cheval, les rendements bas... Autant de

pratiques ancestrales remises au goût du jour par Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret, artistes diplômés de viticulture, pour faire passer à travers leurs étiquettes les vibrations du terroir du sud mâconnais, où l'appellation pouilly-vinzelles ne couvre que 50 ha. Ainsi Les Quarts 2017 (prix NC) prend sa source sur un coteau légèrement pentu, qui met du relief dans un blanc à la fois pulpeux et vibrant. Dans sa version Zen, sans soufre, l'aromatique évolue sur la noisette. Pouilly-fuissé aux Vigeraies 2017, tendu de délicatesse et d'éclat, apporte la preuve qu'il ne faut surtout pas déflorer un grand vin, oubliez donc ce chardonnay quelques années.

