

2019

LE GUIDE
DES MEILLEURS
VINS
DE FRANCE



6 500 VINS SÉLECTIONNÉS
L'INVENTAIRE COMPLET DES CUVÉES BIO
ET BIODYNAMIQUES



DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE

Acquis par Jules Bret en 1947, La Soufrandière a quitté la cave coopérative de Vinzelles en 1998. Les frères Bret, Jean-Philippe et Jean-Guillaume, débutent leur histoire commune à partir du millésime 2000, avec l'ambition de placer le domaine (dans notre guide depuis ses débuts) au sommet de la hiérarchie du Mâconnais. Il est certifié en biodynamie. Depuis 2016, 5 ha en bio ont été ajoutés au domaine. Ces vignes plantées sur le versant est et nord de la roche de Vergisson se déclinent sur trois appellations : bourgogne aligoté, pouilly-fuissé et saint-véran. La dégustation cette année des 2016 permet de retrouver des vins avec une meilleure homogénéité ; il est heureux qu'aucun d'entre eux ne soient marqués par la grêle qui a touché jusqu'à 90 % certaines parcelles.

Les vins : l'aligoté Aligato sera une bouteille très recherchée (750 exemplaires), rappelant le citron yuzu, ciselée, salivante : une vraie personnalité. Le Clos de Grand-Père est un mâcon aux accents de brioche, mûr, suave et crémeux, délicatement acidulé, bien maîtrisé. Le saint-véran La Bonnode, sous la roche de Vergisson, dégage une belle minéralité, sans marquage boisé : il est pur, équilibré et croquant. Les trois vinzelles sont exemplaires : Les Quarts est issu d'une vieille vigne de près de 80 ans ; très crémée dans sa texture, concentrée, son boisé ne s'impose pas, et il délivre de bons amers. C'est un grand vin. Le rare Les Quarts Millerandée est exquis. Les Longeays se montre plus cossu et beurré mais son boisé l'affine et apporte de l'élégance. Le pouilly-fuissé En Chatenay, tiré également d'une vieille vigne, est massif de prime abord. Il livre au final un jus dense et frais, qu'il doit aussi à une part de minéralité.

 Bourgogne Aligoté Aligato 2016	14 €	15
 Mâcon-Vinzelles Le Clos de Grand-Père 2016	20 €	15,5
 Pouilly-Fuissé Climat En Chatenay 2016	32 €	16,5
 Pouilly-Vinzelles Climat Les Longeays 2016	32 €	15,5
 Pouilly-Vinzelles Climat Les Quarts 2016	35 €	16,5
 Saint-Véran Climat La Bonnode 2016	27 €	16

Le coup de ♥

 Pouilly-Vinzelles Climat Les Quarts Millerandée 2016	42 €	17
--	------	----

Concentration exemplaire de cette vendange millerandée : beaucoup de pureté, d'éclat et de fins arômes de viennoiseries. Une matière en bouche de haut relief, mais cintrée par une acidité bienvenue. L'ensemble (bio) reste remarquable et offre une capacité sérieuse de garde.

Blanc : 11 hectares.

Chardonnay 100 %

Production moyenne : 65 000 bt/an

DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE ☾

125, rue aux Bourgeois, 71680 Vinzelles
03 85 35 67 72 • www.bretbrothers.com •
Vente et visites

Propriétaire : Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret



BRET BROTHERS

Ce négoce a été créé en 2001 par les frères Bret, également propriétaires du domaine de la Soufrandière. Ils proposent une vaste gamme de vins de qualité du Mâconnais et 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 âgées de 8 à 19 ans : un choix judicieux pour laisser la première place au terroir et à l'effet millésime. 70 % des vins sont bio ou en conversion, ce qui est bien précisé sur les étiquettes. Au total, près de 17 micro-cuvées sont commercialisées chaque année, avec des volumes oscillant entre 1200 et 3600 bouteilles. Nous constatons ces dernières années un manque d'homogénéité : certains vins pâtissent d'imprécisions. Mais nous sommes persuadés que le millésime 2017 verra le domaine revenir à sa régularité d'antan.

Les vins : les mâcons dégustés sont à la fois cohérents et d'un bon niveau. En bio : le mâcon-chardonnay Les Crays est fin, livre des arômes autour de la craie avec un élevage sobre, se montre digeste et frais ; le mâcon-cruzille capte le bon côté de la fraîcheur du millésime : la chair est plus consistante, nourrissante et énergique. En Combe est un saint-véran franc et salin, qui se croquera dès l'apéritif. Sur les deux viré-clessé, si différents, parions sur la longévité de La Verchère. La fraîcheur de son terroir est intégralement transmise au vin, avec équilibre, minéralité et précision. Il devance ainsi Sous les Plantes, aux senteurs de fleurs de molène. Le pouilly-loché La Colonge offre un élevage à peine marqué. Ce vin charnu et gourmand, aux accents de poire juteuse, est frais et prêt à boire. Le niveau des fuissé présentés est globalement très satisfaisant : Chevrières, ciselé, minéral et fin, Le Clos Reyssié, plus enrobé, associant gras et tension acidulée en finale, très épuré. Le très fringant beaujolais de soif Glou de Jeff 2017, tout en soie, juteux, parfumé de sureau, est gouleyant et spontané, comme on l'aime.

☞ Mâcon-Chardonnay Climat Les Crays 2016	17 €	15
☞ Mâcon-Cruzille 2016	18 €	15
☞ Pouilly-Fuissé Climat Le Clos Reyssié 2016	28 €	16,5
☞ Pouilly-Fuissé Climat Les Chevrières 2015	28 €	16,5
☞ Pouilly-Loché Climat La Colonge 2016	20 €	15
☞ Saint-Véran Climat En Combe 2016	22 €	15
☞ Viré-Clessé Climat La Verchère 2016	19 €	15,5
☞ Viré-Clessé Climat Sous les Plantes 2016	19 €	15
☛ Beaujolais-Leynes Glou de Jeff 2017	12 €	15

Le coup de ♥

☞ Pouilly-Fuissé Climat La Roche 2016	28 €	17
---------------------------------------	------	----

Palette pure autour des agrumes : on y trouve le côté minéral de Vergisson et un boisé bien travaillé, très fin. La bouche est généreuse mais sa fraîcheur et l'influence de la roche lui donnent de l'allonge et un côté saillant. Un vin très harmonieux, issu d'une vigne de 55 ans.

Rouge : 1 hectare.

Gamay noir à jus blanc 100 %

Achat de raisins.

Blanc : 7 hectares.

Chardonnay 100 %

Achat de raisins.

Production moyenne : 40 000 bt/an

BRET BROTHERS ♣

125, rue aux Bourgeois, 71680 Vinzelles

03 85 35 67 72 • www.bretbrothers.com •

Vente et visites : au domaine sur rendez-vous.