

BOURGOGNE
AUJOURD'HUI

VINS ET ART DE VIVRE

BOURGOGNE

N°146

6,50 €

AUJOURD'HUI

CÔTE CHALONNAISE • MARSANNAY
FIXIN • CÔTE DE NUITS-VILLAGES

SUPPLÉMENT
BEAUJOLAIS
AUJOURD'HUI

En pleine forme !

Guide d'achat : 500 vins de 10 à 30 €

GASTRONOMIE

METS-VINS

**Des blancs
pour toutes
les occasions ?**

VIGNERONS

Bret Brothers

20 ans
déjà...

ENOTOURISME

YONNE
CÔTE-D'OR
SAÔNE-ET-LOIRE

**Passez l'été
dans le vignoble !**



N°146 BIMESTRIEL - Belgique 7 € - Lux 7 €
L28623 - 146 - F : 6,50 € - RD





MATCH À TROIS

Pouilly-Vinzelles Les Quarts, Pouilly-Vinzelles Les Longeays, Mâcon-Vinzelles Le Clos de Grand Père, les trois cuvées « historiques » des frères Bret se trouvent sur Vinzelles. Elles offrent des expressions très différentes de ce village viticole du sud Mâconnais.

2015

Les Quarts - 16/20

Depuis 2010, le domaine vinifie et élève ses grandes cuvées de la même façon : onze mois de fûts de sept à vingt ans (le domaine n'a quasiment jamais utilisé de fûts neufs ni même de fûts récents) et six mois de « repos » en cuves. Le très chaud millésime 2015 se ressent peu dans ce vin à la robe or-vert, aux arômes frais, riches, de fruits jaunes et d'agrumes. Bouche avec de la matière, du fond, aucune exubérance et au contraire, beaucoup de réserve et une ligne minérale pure.

avec beaucoup de classe, de précision. Le vin est concentré, dense. On sent la richesse en bouche, la minéralité enrobée par les fruits mûrs, le tout conservant une forme de légèreté, un côté presque aérien.

Les Longeays - 16,5/20

Robe d'un doré léger. Arômes qui évoquent le chenin blanc : tarte aux pommes, épices... Le vin est dense, tendre, tout en rondeur, en délicatesse et sans une once d'évolution.

Clos de Grand Père - 15,5/20

Élevé à 85 % en cuves, le clos est mis en bouteilles au bout de onze mois. Ce 2012 révèle des arômes floraux, épicés... Le vin est rond, gourmand, fruité, tout en conservant un bel équilibre et de la finesse.

2014

Les Quarts - 16,5/20

Voilà un pouilly-vinzelles d'un classicisme parfait, tant par le millésime que par le style. Belle robe or-vert. Récolté le 7 septembre à 13 degrés naturels, une belle maturité, le vin exprime des arômes délicats de fleurs blanches, de grillé, de citron... Le vin est dense, ciselé, salin, long. Un « bébé » !

2011

Les Quarts - 15/20

Robe dorée, brillante. Arômes expressifs de fruits jaunes, d'épices, de fleurs sucrées... Bouche fraîche, juteuse, bien équilibrée et d'une bonne longueur.

Les Longeays - 14,5/20

2011 est un millésime très précoce, mais finalement pas si chaud que cela et qui ne restera pas dans les annales. Arômes légèrement évolués de pommes au four, de miel, d'épices... Le vin est gourmand, enrobé, doux, léger et délicieux à boire aujourd'hui.

2013

Les Quarts - 14/20

Cette année difficile, au printemps humide, a été marquée dans le sud Mâconnais par la coulure, avec à la clef une perte de récolte de 40 %. Arômes plus ouverts que sur les précédents millésimes, liés en partie à la présence d'un peu de *botrytis* qui donne des notes miellées, sucrées... En bouche, cela reste ciselé, frais, avec un demi-corps, mais un bon équilibre.

2010

Les Quarts - 17,5/20

2010 est une année importante pour le domaine. Dans les vignes, suite à un orage dévastateur qui a emporté les terres fraîchement labourées, les frères Bret ont décidé de mettre en place immédiatement l'enherbement naturel, avec travail du sol uniquement sous le pied. Dans les caves, ce grand millésime de chardonnay a marqué le début des élevages longs d'une année et demie. Robe dorée, brillante. Arômes de tarte au citron, d'épices, d'ananas confit... Bouche riche, concentrée, fraîche, tendue, encore très jeune finalement. Superbe 2012 !

Les Quarts cuvée Millerandée - 15,5/20

Les petites baies (lire encadré « Les terroirs ») ont permis une concentration qui, en 2013, fait la différence avec la cuvée « classique ». Arômes de fruits jaunes bien mûrs, expressifs. Le vin a de la chair, du fruit, de la saveur et une belle finale minérale-saline.

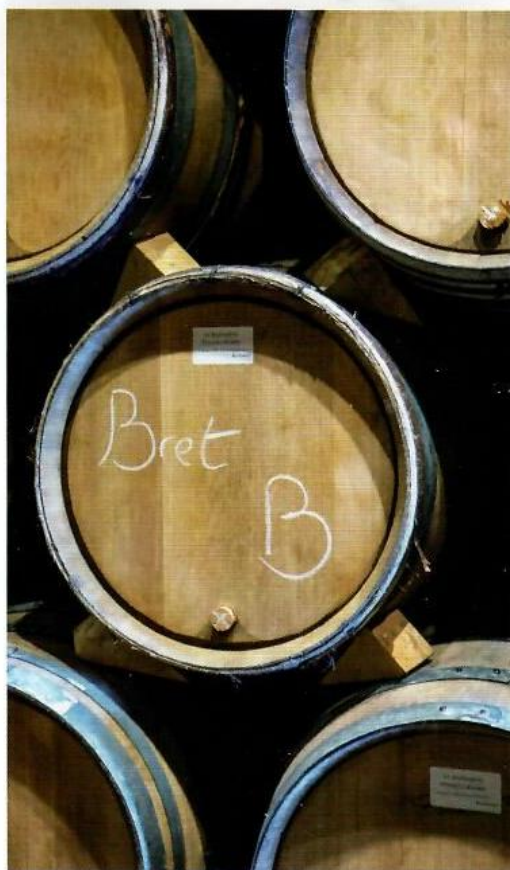
2012

Les Quarts - 17,5/20

2012 est un beau millésime, à la fin de saison chaude et ensoleillée, « sans souffrance caniculaire ni sécheresse », précise Jean-Philippe Bret. Superbe nez intense,

Les Longeays - 16,5/20

Arômes doux, de réduction-grillée, d'épices, de fleurs... Beau volume en bouche, avec la gourmandise, le gras et une finale juteuse, « sucrée ».



Clos de Grand-Père - 16/20

Le clos tient encore parfaitement la route en 2010. Robe dorée, brillante. Beau nez précis d'agrumes confits, de fleurs sucrées... Le vin est dense, avec un fruité mûr, croquant et une bonne longueur.

2008

Les Quarts cuvée Millerandée - 18,5/20

Robe d'un superbe doré brillant. Arômes expressifs, mûrs, de confiture de mirabelles, de pains d'épices, de tarte aux oranges, de tarte tatin... Un beau « bébé » en bouche : riche, concentré, savoureux, gourmand, juteux, à la fois « sucré » et d'une parfaite pureté. Une « tuerie » pour reprendre un terme à la mode !

Les Quarts - 17,5/20

Nez encore peu expressif, qui livre peu à peu à l'aération de fines notes de fruits jaunes bien mûrs, d'épices... Beaucoup de richesse, de volume, de gras en bouche, le tout avec une finale longue, fine et harmonieuse.

Les Longeays - 16,5/20

Arômes mûrs, qui évoquent des notes confites de raisins atteints par le *botrytis*... Bouche concentrée, avec un beau fruité opulent, juteux et une finale pure.

2006

Les Quarts cuvée Millerandée - 15,5/20

En 2006, un orage de 40 mm tombé vers la mi-septembre a rapidement fait tourner les raisins au « marron » et il ne fallait pas tarder pour vendanger. Robe dorée, brillante. Arômes riches, avec une note truffée. Le vin est de demi-corps, surtout en comparaison des millésimes précédents, mais l'ensemble est gourmand, enrobé, juteux, parfait à boire aujourd'hui.

Clos de Grand-Père - 15,5/20

C'est l'une des belles surprises de cette dégustation. Le clos présente de beaux arômes « pâtisseries » de fruits jaunes. Le vin est gourmand, juteux, riche, équilibré, à son apogée. On se régale.

2003

Les Quarts - 17/20

En 2003, l'été caniculaire a conduit les frères Bret à vendanger Les Quarts dès le 18 août, un record à ce jour pour eux. Le vin est peut-être atypique, mais il est typique de 2003, avec des arômes « solaires » de sirop d'érable, de mirabelle, de fruits jaunes... Bouche délicieuse, dans le registre d'un vin liquoreux, sans les sucres, mais avec toute la gourmandise, la richesse, le plaisir et toujours ce côté « aérien », subtil, des Quarts.



Cuvée X Longeays - 15/20

Attention OVNI ! Les raisins récoltés le 4 septembre titraient 16 degrés naturels, pour un équilibre en vin fini de 14 degrés et 16 grammes de sucres résiduels. Le vin n'a pas l'équilibre de la cuvée des Quarts, mais l'ensemble est tendre, riche, aromatique, encore un peu marqué par le boisé, mais bien évolué et agréable.

2001

Les Quarts cuvée Millerandée - 19/20

Pour être tout à fait transparent, Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret nous ont gentiment proposé de ramener la fin de la bouteille à la maison, ce que nous avons accepté, avec comme conséquence un début d'émeute autour de la table familiale. Magnifique vers 17 h 30, le vin était tout simplement sublime à 21 heures, avec des arômes sensuels, concentrés et élégants évoquant un vin liquoreux, une bouche au fruité mûr, sucré (sans sucre...), riche, pleine, juteuse et fraîche.

Les Quarts - 17/20

2001 n'est pas un millésime « facile » en Bourgogne et pourtant... Les frères Bret n'avaient pas manqué leurs débuts comme le prouve ce vin aux arômes rôtis, botrytisés, truffés, fruités, doux charmeurs et précis. Le vin n'a pas en bouche le volume des grandes années, mais quel plaisir, avec un fruité gourmand, « pâtisseries », sucré, juteux sur un fond minéral fin, salin.

Les Terroirs

Les Quarts

Le domaine exploite quatre hectares sur le climat des Quarts situé sur la partie haute du village de Vinzelles, en exposition est/sud-est. La moitié seulement va en cuvée Les Quarts (pour le moment les vieilles vignes du haut de la parcelle), dont une partie (60 ares) de très vieilles vignes de 85 ans produit le pouilly-vinzelles Les Quarts cuvée Millerandée. Le millerandage correspondant à un accident de la floraison qui aboutit à de petites baies souvent très concentrées. « C'est la partie la plus haute des rangs qui millerande à chaque fois sans que l'on sache pourquoi. Les pieds de vignes ont le même âge que sur l'ensemble de la zone des vieilles vignes. Il y a juste une rupture de pente. On passe de 10-15 % à 20-25 % en quelques mètres et c'est le haut qui millerande donnant des rendements moyens de 20 à 25 hectolitres par hectare contre 10 à 15 de plus pour la cuvée classique des Quarts », explique Jean-Guillaume Bret.

Les Longeays

Dans les Longeays, climat qui borde Les Quarts, les frères Bret travaillent sur 50 ares de vignes plantées en 1974 au centre de ce climat qui bascule vers le sud. « Il y a un sol profond, argileux, sur des mètres de profondeur », explique Jean-Guillaume.

Le Clos de Grand-Père

Le clos est niché à 200 mètres d'altitude au cœur du village de Vinzelles, sous l'église, entre les maisons et une aire de camping-car. Assez plat, au sol argilo-calcaire profond, il couvre 99 ares avec des pieds de vignes de 30 à 100 ans d'âge.