

Bret Brothers et la Soufrandière, la Bourgogne au naturel

Partis d'un seul hectare de vigne à Pouilly Vinzelles, ces deux frères ont remué la terre et la vigne pour devenir le fer de lance de Mâcon, une appellation en pleine ascension.

Par Frédéric Durand-Bazin - Publié le 22/01/2022



Depuis la création de leur domaine de la Soufrandière en 2000, les deux frères Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret n'ont qu'un objectif : produire des vins qui soient le reflet de leur terroir, tout en préservant leur terre. C'est pourquoi, dès le début, ils décident de passer l'intégralité des 4,5 hectares du domaine repris à leur grand-père en bio, puis en biodynamie (le domaine compte aujourd'hui près de 10 hectares, avec notamment des vignes en Saint-Véran et en Pouilly-Fuissé). Et pour leur structure de négoce, lancée un an après la reprise du domaine et baptisée Bret Brothers, là encore, les deux frères privilégient des vignes menées en bio, certifiées ou non. En cave, ils apportent également un soin quasi chirurgical à leurs vins : ils multiplient les (micro) cuvées pour coller au plus près de leurs terroirs, n'utilisent que des levures indigènes issues de leurs propres raisins, ne chaptalisent ni n'acidifient leurs jus. *«Nous allons ainsi à l'inverse de ce que nous avons appris lors de nos études, à une époque où ni la culture bio ni la biodynamie n'étaient enseignées à l'école, explique Jean-Philippe Bret. Nous cherchons dans nos vins de la vibration, loin des process industriels»*. Mais c'est surtout sur l'usage des sulfites que pèsent tous leurs efforts.

Cuvée Zen de Pouilly-Vinzelles «les quarts» 2019

Déjà adeptes d'un faible taux de soufre dans leurs vins (50 mg/l en moyenne, là où la biodynamie en autorise 90 et la bio 150), les deux frères lancent sur le millésime 2014 leurs cuvées Zen, sans soufre ajouté hormis à la mise en bouteille. *«L'idée est de comprendre ce qui va se passer lorsqu'on rajoute des sulfites. À faible dose, c'est un antioxydant, et à plus forte dose un conservateur, détaille Jean-Philippe Bret. Les sulfites vont sélectionner les levures, parfois en éliminant celles qui sont bonnes pour le vin. Ce n'est vraiment pas ce que nous cherchons. Nous avons également constaté qu'en l'absence de sulfites une fraction du vin va s'oxyder, tel un jus de pomme, puis va précipiter au fond de la cuve. Ainsi, nous pouvons éliminer la partie oxydable du jus et assurer une meilleure conservation des vins»*. Il admet d'ailleurs aisément que cette technique est plus simple à mettre en œuvre avec des blancs issus de terroirs acides, comme ceux du Mâconnais. Et le résultat est épatant, notamment sur cette cuvée Zen de Pouilly-Vinzelles «les quarts», 2019, dotée d'une grande richesse aromatique, avec des notes de prune, de mirabelle et d'agrumes. Le vin est droit, tendu et minéral. Un régal.