



Jean-Philippe, Jean-Guillaume et Marc-Antoine Bret (aka les Bret Brothers) sont passés maîtres dans l'art de traduire les terroirs du Mâconnais. Lors d'une rencontre Zoom l'année dernière, Jean-Philippe nous rappelait à quel point le maintien de la vie microbienne des sols est au cœur des interventions au vignoble. « Le terroir, c'est ça, en grande partie ». Au chai, on mise sur une bonne extraction de polyphénols, qui protègent naturellement le vin de l'oxydation. L'ajout de SO<sub>2</sub> (s'il y en a), se fait le plus tard possible.

Cette cuvée qu'on trouve encore dans 19 succurales, au moment d'écrire ces lignes, est issue d'une parcelle louée à la famille Desroches, sur le côté nord, à la limite de Vergisson. « Avant, personne ne voulait de ces terres; on disait que les raisins ne mûrissaient pas. Aujourd'hui, bien... » [Saut de retour à la ligne] L'attaque en bouche est riche, mais la finale présente une fraîcheur remarquable. Entre les deux, le vin est un peu réduit au départ et se développe beaucoup au contact de l'air; le milieu de bouche est ample, large et pourtant aérien. Les amers accompagnent les saveurs en une longue finale. Excellent !

Le Journal de Montreal – Jeudi 18 Août 2022

Perspective Les Méchants Raisins – Nadia Fournier  
Amateurs de Bourgogne. Pendant qu'il en reste...