

**Bret Brothers & La Soufrandière**



Il bizzarro nome anglofono deriva dall'appellativo con cui i fratelli Jean-Philippe, Jean-Guillaume e Marc-Antoine Bret venivano scherzosamente appellati negli anni Novanta quando decisero di muovere i primi passi nel mondo della viticoltura presso la tenuta di campagna del nonno Jules.

Nel 2000 disdicono il contratto di vendita delle uve alla locale cooperativa e iniziano a vinificare in proprio nella rimessa dell'austera casa padronale di Chaintré.

Grazie al progressivo acquisto di parcelle nel circondario, l'azienda conta oggi 11 ettari di proprietà sparsi in tutto il Mâconnais e nel Beaujolais, a cui si sommano altri 8 ettari della parallela attività di 'négoce' che curano in prima persona con la stessa minuzia e perfezionismo.

Fin dagli esordi scelgono di convertire tutti i processi agricoli a un rigoroso regime biologico e biodinamico, di cui ottengono la certificazione nel 2006, convinti che la

limitazione delle rese, la cura di suolo e piante con soli prodotti organici, la riscoperta di strumenti tradizionali, il potenziamento della biodiversità e la totale eliminazione di erbicidi o pesticidi sintetici sia la strada maestra per valorizzare il terroir e trasferirne la quintessenza nelle bottiglie.

La nuova cantina, inaugurata di recente sotto il livello stradale, è stata concepita con ambienti concentrici molto funzionali che permettono la vinificazione sul tetto e il riempimento delle cisterne con il mosto per caduta gravitazionale senza ricorso a pompe a pressione, con il triplice beneficio di risparmio energetico, incremento della qualità e salvaguardia del paesaggio.

**Pouilly-Fuissé Cuvée Terres de Vergisson (Bret Brothers)**

La quasi totalità delle uve proviene da vigneti allevati sui rossi terreni calcarei dello spettacolare costone settentrionale della Roche de Vergisson; i croccanti sentori di pesca e mela verde sono sferzati da vibranti folate minerali di ardesia e sale marino che magnificano la sobria ed elegante trama iodata. (€€)

**Pouilly-Fuissé En Carentrant (Bret Brothers)**

La cuvée realizzata in questo climat che lambisce il villaggio di Vergisson presenta un registro più caldo e aromatico dove l'effluvio lussureggiante di pesca saturnina, melone e caramello introduce un sorso sensuale e setoso, lunghissimo e tonificato da un acidulo retrogusto di lime. (€€)

**Pouilly-Fuissé En Chatenay Cuvée Zen (La Soufrandière)**

Gli impianti esposti a settentrione sulle alture della Roche de Vergisson animano un vino dal luminoso colore giallo paglierino e dal pungente bouquet di zenzero, pompelmo e polvere da sparo che ritroviamo miscelato a fruttati sentori di pesca, mela verde e nocciola nel sorso vibrante e cremoso, vivacizzato da una incisiva nota salina. (€€€)

**Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup> Cru Sur La Roche (Bret Brothers)**

La purezza cristallina e la tensione minerale caratterizzano un magnetico fuoriclasse in cui una nota boisé arrotonda il complesso bouquet di fiori bianchi, pera, scorza di limone e pietra focaia.

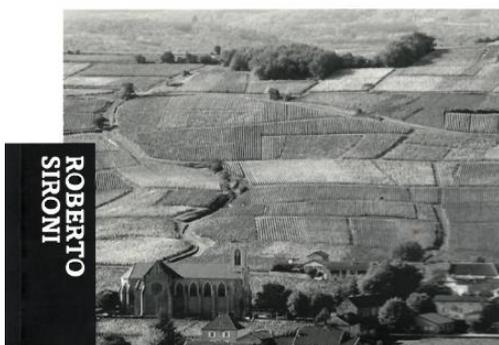
L'assaggio, ampio ed avvolgente, è sostenuto da una sapidità di grande raffinatezza. (€€€)

**Pouilly-Fuissé 1<sup>er</sup> Cru Au Vignerai (La Soufrandière)**

Più esotico e solare fin dal fulgido abito dorato, esplose nel calice con un'armoniosa miscela di gelsomino, ananas, cedro candito e anice che ricorda la pasticceria fresca. La frutta tropicale marca il sorso fluido e muscoloso in cui si fanno largo, sopra la spina dorsale intrisa di crepitante acidità, persistenti sfumature minerali di gesso e pietra focaia. (€€€)



**POUILLY-FUISSÉ**  
IL NUOVO PREMIER CRU DI BORGOGNA



ROBERTO  
SIRONI