

Soufrandière : les Bret signent en 2020 un grand millésime



« Nouvel Eldorado du chardonnay », « Renouveau du Mâconnais », « Effervescence en Bourgogne Sud »... Le vignoble du Mâconnais fait l'objet depuis pas mal d'années déjà de nombreux éloges et permet de hisser le Sud de la Bourgogne au rang des régions viticoles les plus passionnantes de l'époque. Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret, du Domaine La Soufrandière, pourraient à eux-seuls illustrer cette renaissance tant leurs vins, désormais très prisés, impressionnent par leur éclat, leur profondeur et leur équilibre... sans parler de leur capacité à gagner encore en complexité au fil des années de garde.

C'est pourtant seulement en 2000 que les frères Bret reprennent le domaine familial de Vinzellles, créé en 1947. Jusqu'en 1998, les raisins étaient encore vendus à la cave coopérative. Jean-Paul Bret prépare alors le retour de ses fils au Domaine et se retire progressivement de la coopération. A l'arrivée de ses enfants, la globalité des raisins sera mise en bouteille au domaine. Le vignoble est très vite converti à l'agriculture biologique puis à la biodynamie et labellisé Demeter dès 2006.

Une culture qui « tombait sous le sens » pour les frères Bret, profondément guidés par le respect du vivant, l'amour du terroir et cette volonté que chaque vin révèle son origine. Dès le départ, leur maîtrise de la vinification et de l'élevage (sans bois neuf) a impressionné les dégustateurs les plus avertis, et ne s'est jamais démentie depuis. Il faut dire que les frères Bret n'ont pas hésité à multiplier les expériences, tout au long des années 1990, avant de se décider à reprendre le

domaine familial : ce sera la Californie, mais aussi des passages très formateurs chez deux des plus grands vinificateurs du chardonnay bourguignon, Jean-Marie Guffens et Dominique Lafon.

Dès le début des années 2000, les premiers millésimes signés par Jean-Philippe et Jean-Guillaume sont très vite repérés par ce que la planète vin compte de critiques et autres amateurs passionnés. La gourmandise, la richesse maîtrisée, l'énergie interne et la qualité des équilibres de leurs blancs font d'emblée l'unanimité ou presque.

Loin de se reposer sur leurs lauriers, ils ont continué, ces dernières années, à avancer, à se donner les moyens d'explorer et de magnifier de nouveaux terroirs. Ils ajustent sans cesse leurs pratiques culturelles, toujours résolument inscrites dans la bio-dynamie, leurs vinifications (avec une diminution notable des doses de soufre utilisées, jusqu'à l'élaboration des déjà fameuses cuvées « Zen » vinifiées sans soufre si ce n'est à la mise en bouteille) et leurs élevages, toujours plus longs et subtils.

Nouvelles caves enterrées inaugurées en 2012, reprise en 2016 de plusieurs magnifiques parcelles, depuis longtemps cultivées en bio par le précédent propriétaire, sur quelques-uns des meilleurs terroirs de Saint-Véran et Pouilly-Fuissé, extension en 2017 du fameux « Tinailler » de la Soufrandière (leur cuverie) pour permettre d'approfondir encore la vinification parcellaire et d'allonger les élevages... Bref, vous l'aurez compris, avec les frères Bret, l'histoire s'écrit au présent et au futur, pour notre plus grand bonheur.

Nous avons déjà eu l'occasion de l'écrire à maintes reprises et ne nous lassons pas de le répéter : 2020 est incontestablement un grand millésime bourguignon. Du chablisien à la frontière méridionale de la Bourgogne avec les monts du Beaujolais, que de brillantes réussites avons-nous eu la chance de découvrir ! Les vins de la Soufrandière en sont une belle illustration : lumineux, à la fois mûrs, sensuels, mais aussi particulièrement frais, vifs et animés d'une tension juste et stimulante, ils constituent, selon nous, une des plus éclatantes réussites dans la déjà longue carrière des frères Bret.

Après une année 2019 difficile à la vigne, et des rendements finalement très faibles, 2020 avait de quoi leur redonner le sourire. La saison fut somme toute « assez simple », sans excès climatiques ni pression des maladies. Jean-Guillaume et Jean-Philippe ont vite compris qu'ils tenaient tous les ingrédients pour réussir un grand millésime. L'été chaud et bien ensoleillé a permis aux raisins d'atteindre précocement d'excellentes maturités, phénoliques et surtout physiologiques, la maturité des goûts et des arômes, sans que les raisins ne souffrent pour autant de stress hydrique. Les vendanges de chardonnay ont démarré dès le 23 août, soit le démarrage le plus précoce depuis 2003. L'état sanitaire des raisins était superbe, les rendements plutôt généreux, et les équilibres magnifiques, avec des aromatiques pures, intenses, des alcools potentiels très raisonnables, autour de 12,5°, et des acidités parfaitement préservées, « encore meilleures que celles de 2019 ».

A la dégustation, les vins se révèlent aujourd'hui à la fois gourmands et expressifs dans leurs arômes, charnus et juteux en bouche, fuselés et frais, animés d'une énergie stimulante puisée dans les sols calcaires et parfaitement restituée par une vinification et des élevages au cordeau. L'empreinte de chaque terroir est interprétée avec naturel et virtuosité, tantôt lascive, tantôt épicée, tantôt iodée... Une très belle collection qui confirme, mieux que jamais, la place des vins de La Soufrandière parmi l'élite Bourguignonne.