

## À Vinzelles, les Bret Brothers et le Domaine de la Soufrandière nous livrent les vins les plus vibrants du Mâconnais !



Bienvenue dans le **Mâconnais**, au village de Vinzelles,  
Bienvenue chez les **Bret Brothers's** Wine Merchant et au Domaine de la Soufrandière !

Belle histoire bourguignonne que nous racontent les **Bret Brothers** ! Littéralement traduit par les « **Frères Bret** », la dénomination semble quelque peu culottée. En effet, dans le jargon du vin, « Bret » ou « Brettanomyces Bruxellensis » est une levure de contamination provoquant des arômes peu séduisants de sueur de cheval, d'écurie ou même de champignons moisis. Pure ironie de la part de **Jean-Guillaume** et **Jean-Philippe** Bret qui jouent de leur propre nom pour stimuler le rictus des dégustateurs avertis !

Remettons les pendules à l'heure. Tout commence en 2001, avec ces deux frères diplômés de la Faculté d'œnologie de Mâcon. Les **deux amoureux du terroir** du sud de la Bourgogne, plus particulièrement concentré sur le **Mâconnais**, ont un seul objectif : **tirer la quintessence du terroir** du sud de la Bourgogne.

Leur manière de procéder est assez originale, car ils n'agissent pas en tant que vignerons, mais en tant que **dénicheurs de grands viticulteurs**. C'est à travers de grands domaines minutieusement sélectionnés que les deux faiseurs de vins achètent les meilleures baies. Le cahier des charges Bret Brothers, soumis à leurs partenaires vignerons, inclut des contraintes très spécifiques.

À la vigne, le vigneron qui donnera ses beaux raisins doit avant tout traiter son terroir avec **respect et passion**. La sélection des baies se fait à partir de **micro-parcelles** de vieilles vignes bien spécifiques. Le raisin sera acheté sur pied exclusivement et les vendanges réalisées par les Bret Brothers et leur équipe.

Aux chais, une fois les grands raisins vendangés en caissettes de 25 kg, Jean-Gui et Jean-Phi pressent lentement les baies entières. La fermentation alcoolique sera déclenchée par levures indigènes en cuve ou en barrique bourguignonne de 228 litres. Les élevages se prolongent durant 11 mois, puis les vins passeront encore 6 mois en cuve avant la mise. Durant l'ensemble du processus de vinification et de l'élevage, l'usage du soufre est minimisé afin de garantir une expression plus fidèle du fruit et du terroir. Certaines cuvées sortent d'ailleurs désormais sans aucun soufre ajouté.

Le Carré des vins, Février 2025

[https://www.lecarredesvins.com/?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=20250216-bret-brothers&utm\\_id=20250216-bret-brothers](https://www.lecarredesvins.com/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20250216-bret-brothers&utm_id=20250216-bret-brothers)

Mais revenons à leur domaine en propre, le fameux **Domaine de la Soufrandière**.

En effet, avant de monter leur négoce en 2001, les Bret Brothers sont avant tout des vignerons. Ils ont récupéré en 1998 les 4,55 hectares en **Pouilly-Vinzelles**, acquis 50 ans plus tôt par Jules Bret, sur les climats « **Les Quarts** » et « **Les Longeays** ». En 2005, les Bret Brothers rachètent 1,6 hectare de **Mâcon-Vinzelles** sur « **Clos du Grand-Père** ».

Toutes les vignes sont âgées de 25 à 70 ans et magnifiquement situées au milieu et en haut de coteaux argilo-calcaires, exposées Sud-Est. Les sols sont travaillés au labour, avec des produits biologiques. Depuis 2001, les méthodes et préparations **biodynamiques** sont à l'honneur pour le plus grand bien des terres et du biotope local. À l'image de leur négoce, Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret travaillent dans la « **haute couture** ». Chaque parcelle de leur terroir est vinifiée en lots différents et avec des rendements limités à 40/45 hectolitres par hectare au maximum (pour 58 autorisés). On est généralement bien en deçà, en particulier ces dernières années (2019, 2020, 2021).

Les vins de la Soufrandière sont aujourd'hui **reconnus internationalement** parmi les plus grands Chardonnay du Sud de la Bourgogne. Ce sont des vins de **finesse**, de **minéralité** et de **longue garde**.

Nous vous présentons aujourd'hui le généreux et gourmand **millésime 2023**. Nous vous glissons ci-dessous quelques mots de Jean-Philippe et Jean-Guillaume sur ce nouveau millésime :

« **2023** : *Un millésime généreux !*

*Les millésimes chauds et précoces se répètent. Après un hiver plutôt doux, nous sommes passés au travers des gelées cette année. La floraison qui a commencé tout fin mai-début juin s'est parfaitement déroulée dans ces conditions. Nous comptons dorénavant 95 jours entre la floraison et les vendanges. Il y a 20 ans, comme le faisaient les anciens, nous comptions 100 jours. « Changement climatique ».... Durant les mois de Juin et Juillet les orages ont balayé la France et notamment le Mâconnais et le Beaujolais, parfois avec de grosses chutes de grêle. Là encore, nous avons été épargnés. Juin et Juillet ont été plutôt bien arrosés, avec presque 120 mm cumulés sur ces 2 mois. Tout comme 2022, beaucoup de vignes ont souffert des températures caniculaires, mais nous avons pu constater de façon évidente (constat partagé avec beaucoup de nos amis-collègues en bio) que les parcelles non désherbées chimiquement, avec une vie organique du sol, résistaient bien mieux à ces conditions extrêmes. A la veille des vendanges, les vignes conduites en bio sont équilibrées, le feuillage est beau, les grappes magnifiques et en quantité. Ce constat de résistance de nos parcelles à ce changement climatique, nous le faisons depuis plusieurs années déjà. Ainsi, malgré cet été très chaud, nous avons cueilli des raisins magnifiques, en grande quantité. Les vendanges ont débuté le 4 septembre sous une chaleur écrasante (jusqu'à 34°C les après-midis) pour les finir le 14 septembre. Il fallait commencer tôt pour préserver nos vendangeurs et nos raisins. Vinifications chaudes = vinifications à suivre tout particulièrement. Mais quel résultat ! Les rouges sont très frais, gourmands, les blancs plus denses, équilibrés et racés ! Santé. »*

Encore une fois, nos talentueux vignerons sortent de **véritables merveilles**, alors profitez-en sans attendre !

Alors à vos Verres, Vive les Grands Vins du Mâconnais,  
Vive la Soufrandière et Vive les Bret Brothers !

Le Carré des vins, Février 2025

[https://www.lecarredesvins.com/?utm\\_source=newsletter&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=20250216-bret-brothers&utm\\_id=20250216-bret-brothers](https://www.lecarredesvins.com/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=20250216-bret-brothers&utm_id=20250216-bret-brothers)