

BRET BROTHERS

Jean-Philippe, Jean-Guillaume & Marc-Antoine BRET

*Grands Vins Blancs de la Bourgogne du Sud
Grands Vins Rouges du Beaujolais et de ses Crus*

&

Domaine La Soufrandière

La Soufrandière

« Des Raisins d'Exception pour des Vins d'Exception »

Happy Wines ;-)

Millésime 2023

Glou des Bret

Cuvée
Zen
Cuvée



De gauche à droite et de haut en bas, Corentin, Lucas, Léo, Fanny, Twist, Jean-Gui, Jean-Phi, Youen et Victor

BRET BROTHERS - La Soufrandière - 125 rue Aux Bourgeois - 71680 Vinzelles - France

Tél : (+ 33) 03 85 35 67 72 - E-Mail : contact@bretbrothers.com

www.bretbrothers.com

A CONSOMMER AVEC MODERATION - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE

Fiche Technique / Technical Details
 Surface totale AOC: Pouilly-Fuissé: 750 ha
 100% Chardonnay
 2020
La Soufrandière
 GRAND VIN DE BOURGOGNE
POUILLY-FUISSÉ
 Appellation Pouilly-Fuissé Contrôlée
 CLIMAT « EN CHATENAY »
 Breizh & Brothers
 13,50 € / 750 ml

La Soufrandière
SAINTE-VÉRAN
 Climat: La Bonnoche
 « OVIDE »
 Appellation Saint-Véran Contrôlée
 2020
La Soufrandière
SAINTE-VÉRAN
 Climat: La Bonnoche
 « OVIDE »
 Appellation Saint-Véran Contrôlée
 2020
 ALIGOTE ALIGATO
 2020

ありがとう
 ALIGOTE ALIGATO
 2020

Fiche Technique / Technical Details
 Surface totale AOC: Mâcon-Vinzelles: 500 ha
 100% Chardonnay
 2020
La Soufrandière
 GRAND VIN DE BOURGOGNE
MÂCON-VINZELLES
 Appellation Mâcon-Vinzelles Contrôlée
 « LE CLOS DE GRAND-PÈRE »
 Breizh & Brothers
 13,50 € / 750 ml

Fiche Technique / Technical Details
 Surface totale AOC: Pouilly-Vinzelles: 500 ha
 100% Chardonnay
 2020
La Soufrandière
 GRAND VIN DE BOURGOGNE
POUILLY-VINZELLES
 Appellation Pouilly-Vinzelles Contrôlée
 CLIMAT « LES QUARTS »
 Breizh & Brothers
 13,50 € / 750 ml

Domaine La Soufrandière
 VIN DE FRANCE 2020
 « LA CARBONNODE »
 Vendangé à la main le 27.08.2020
 Mécanisation cartonnage de Châteauneuf
 Nord: 1200 m
 Vin biologique et Biodynamique
 2020
 Breizh & Brothers
 13,50 € / 750 ml



Domaine La Soufrandière

Nous avons repris en 2000 *la Soufrandière*, domaine familial acheté en 1947 par nos grands-parents paternels. En 2000, le domaine comptait alors 4,5 ha de Pouilly-Vinzelles plantés sur le meilleur coteau argilo-calcaire du village, exposé Est, Sud-Est. Puis notre grand-père maternel nous a confié en 2004 la culture de son Clos d'un hectare, en Mâcon-Vinzelles. Depuis 2016, nous avons eu la chance de reprendre 5 ha déjà menés en Bio : 3,5 ha en Saint-Véran, 1,2 ha en Pouilly-Fuissé et 0,5 ha en Bourgogne Aligoté.

Nous avons choisi l'Agriculture Biologique et Biodynamique dès la reprise du domaine en 2000. Cette agriculture respectueuse de la Vie tout simplement, nous semble être la seule voie pour produire des vins exceptionnels d'équilibre, vibrants et révélateurs de terroir. L'équilibre Sol-Vignes permet d'obtenir des raisins de petite taille, équilibrés, riches en composés phénoliques et en acides organiques essentiels à la parfaite maturation du raisin. Les raisins sont vendangés à la main dans de petites caisses puis foulés, pressés et vinifiés en fûts âgés de 10 à 25 ans, en cuves inox ou béton, avec les levures indigènes naturellement présentes sur la peau des raisins. Les élevages dureront de 11 mois à 18 mois selon les cuvées. *Jean-Philippe & Jean-Guillaume BRET*

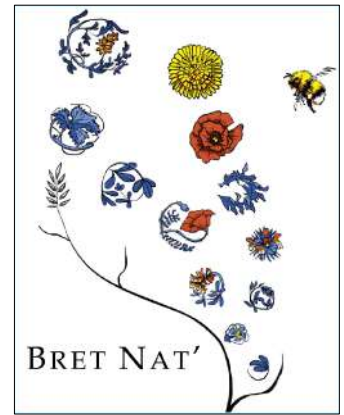
La Soufrandière est située à Vinzelles, en **Bourgogne du Sud**
 Premier Millésime vinifié par J-Phi & J-Gui à La Soufrandière : **2000**
11,5 ha de Chardonnay sur : Mâcon-Vinzelles, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran et Pouilly-Fuissé et **0,50 ha de Bourgogne Aligoté**
Production annuelle : 60 000 bouteilles
 Labour des vignes depuis 2000 (**1,7 ha au cheval depuis 2016**)
Agriculture Biologique (AB) et Biodynamique (Demeter) depuis 2006



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 comptons 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.





BRET BROTHERS

Nous avons créé **BRET BROTHERS** début août 2001, dans le but d'élaborer de très grands vins de terroirs, provenant essentiellement de la Bourgogne du Sud et depuis 2013 des Crus du Beaujolais.

Cet objectif certes ambitieux, implique un cahier des charges rigoureux qui nous est cher, à savoir : la sélection de **micro-parcelles** de **vieilles vignes** travaillées par des vignerons passionnés, sur des terroirs bien spécifiques ; l'achat de raisins sur pied exclusivement ; la **vendange manuelle** de raisins mûrs réalisée par notre équipe ; la vinification 100% en levures indigènes ; l'élevage et la mise en bouteille par nos soins ; toutes ces étapes étant réalisées avec la même attention, la même passion que pour les raisins provenant de notre Domaine *La Soufrandière*.

Depuis le Millésime 2022, 100 % de nos achats raisins sont certifiés Bio par Ecocert.

Grands vins blancs du Mâconnais (Bourgogne du Sud) et du Beaujolais et de ses Crus 1 Vin = 1 Parcelle = 1 Vigneron (excepté le Mâcon-Villages « Terroirs du Mâconnais »)

Sélection majoritairement de **vieilles vignes** d'au moins 40 ans

100% Chardonnay, 100% Gamay

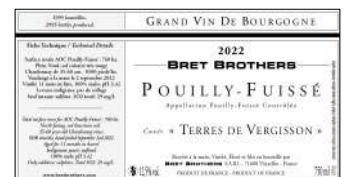
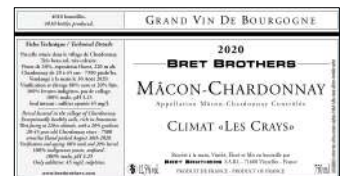
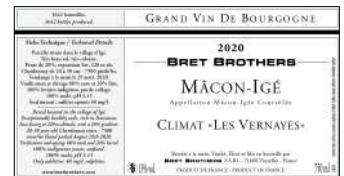
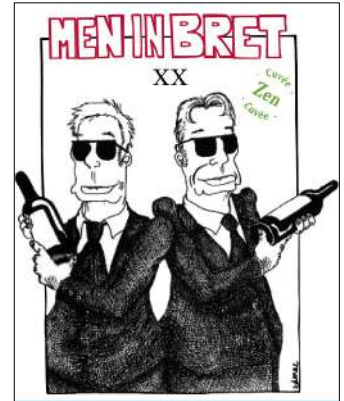
Vendanges manuelles par notre propre équipe

Total de 13 "micro-cuvées" de 900 à 9000 bouteilles chacune

Production annuelle : 40-50 000 bouteilles

100% levures indigènes lors de la fermentation alcoolique

Majorité des vins vinifiés et élevés en **Pièces Bourguignonnes** âgées de 10 à 25 ans



Légende des Photos, pages 2 et 3 :

Floraison fin Juin 2015 sur chardonnay dans Les Quarts, les raisins dorés 2015 des « Longeays », un pied en plein débourrement au printemps (F. Leduc), La Soufrandière avant 1947, le « Clos de Grand-Père » sous le soleil du matin, de gauche à droite Jean-Guillaume, Jean-Philippe et Marc-Antoine, La Soufrandière vue d'une nacelle (F. Leduc), vinifications en œufs béton de 19hl pour une partie de nos blancs, et la cave à fûts.



2023 : De la gourmandise, de l'énergie, de l'équilibre

Nous sommes ravis et agréablement surpris par la qualité et la fraîcheur de 2023, malgré une année très chaude. Ces millésimes caniculaires se répètent malheureusement. Nos vignes résistent jusqu'à présent, s'adaptent. Il faut dire que nous travaillons au vignoble depuis plus de 20 ans avec le but que nos sols restent vivants, que les vignes supportent ces températures et cet ensoleillement de plus en plus agressifs. En pratique, cela se concrétise par des labours partiels et ciblés, un respect de la vie organique des sols, des semis de couverts végétaux variés qui captent le CO2 et l'azote de l'atmosphère pour le redistribuer au sol, des hauteurs de feuillage plus importantes pour davantage d'ombrage. De même en cave, nous affinons nos vinifications pour garder un maximum de fraîcheur, d'équilibre, de vibration dans les vins tout en utilisant des quantités faibles voire quasi nulles de sulfites. La vigne est une plante méditerranéenne, solide et très reconnaissante pour peu que l'on prenne soin d'elle. Elle s'adaptera plus facilement au changement climatique que beaucoup d'autres espèces végétales pourtant autochtones, comme les chênes sessiles ou pédonculés qui commencent à sécher sous nos contrées, ou comme les épicéas dépérissant des montagnes voisines du Jura ou des Alpes. L'urgence environnementale est là ! Depuis 25 ans que nous défendons une agriculture du vivant, jamais nous n'avons douté de nos choix ni pour la bio ni pour la biodynamie. Happy wines ;-)

Nos Cuvées « Zen » :

Nous proposons depuis le millésime 2016 plusieurs cuvées vinifiées sans soufre, dénommées « **Zen** ». Pour celles-ci, nous ajoutons seulement de 10 à 20 mg/l de sulfites avant mise en bouteilles, contrairement à nos autres cuvées plus classiques qui auront eu entre 20 et 50 mg/l (*Ce qui est assez faible. Pour rappel, le cahier des Charges « Demeter » autorise 90 mg/l de sulfites totaux pour les vins blancs secs, 150 pour celui de la Bio, et jusqu'à 210 pour les autres vins non certifiés*). Les cuvées « **Zen** » sont ainsi plus ouvertes, présentant une vibration plus marquée, un brin magique. A noter que toutes nos cuvées de rouges sont vinifiées en « **Zen** » depuis 2019. **Ces vins doivent être conservés à une température de 15°C maximum.** Toutes nos cuvées Zen (rouges, blancs et Pet Nat) ainsi que toutes nos cuvées élevées 17 mois (disponibles début 2024) ne sont ni collées ni filtrées, comme cela est le cas depuis le millésime 2010. Les autres sont filtrées sur terre, exceptionnellement sur membrane.

Nouveauté 2023 : après près de 9 ans d'expérimentations, nous avons décidé de proposer plusieurs de nos cuvées exclusivement en version ZEN, comme les Quarts et même les Quarts cuvée Millerandés !!

Nos Vins du Domaine La Soufrandière :

BOURGOGNE ALIGOTE CUVÉE « ALIGATO » La Soufrandière 2023 « Zen » :

« L'autre blanc de Bourgogne » voici comment nous pourrions présenter cette toute nouvelle cuvée provenant des vignes reprises en 2016. Il s'agit d'une micro-production issue d'Aligotés exposés plein Est, sur le pied de la Roche de Vergisson. **2023, Magique ! Coup de cœur !!**

MACON-VINZELLES « LE CLOS DE GRAND-PERE » La Soufrandière 2023 :

Notre MACON-VINZELLES « LE CLOS DE GRAND-PERE », petit frère de notre Pouilly-Vinzelles La Soufrandière, provient d'une parcelle appartenant à notre Grand-Père maternel, qui la tenait lui-même de son Grand-Père maternel ! Les vignes, dont l'âge moyen est de 60 ans, sont situées sur une « terrasse » de calcaire très dur, une ancienne voie romaine dit-on, en bas du coteau de Pouilly-Vinzelles. **2023, du fruit, de la densité, très équilibré.**

SAINT-VERAN CUVÉE « LA COMBE DESROCHES » La Soufrandière 2023 :

Cette très belle parcelle de près d'1,5 ha, reprise en 2016 par le domaine, est située sur le pied de la Roche de Vergisson. Elle est exposée plein Nord, sur les flancs d'une très jolie combe. Le sol fait d'argiles marneuses est idéal pour le Chardonnay. Un très beau terroir frais mais qui murit bien. Un terroir d'avenir. **2023, grosse buvabilité.**

SAINT-VERAN CLIMAT « LA BONNODE » La Soufrandière « Zen » 2023 :

Voisine de la « Combe DesRoches », « La Bonnode » est une superbe parcelle de 1,88 ha d'un seul et même tenant, exposée plein Est sur le pied de la Roche de Vergisson. Les vignes sont majoritairement bordées de vieux buissons. Cette situation privilégiée permet aisément les pratiques biodynamiques. La vue y est agréable, reposante, s'ouvrant sur le Val de Saône et laissant voir souvent le Mont Blanc en direction de l'Est. **2023, on retrouve de la densité, de la richesse et beaucoup de vibration ! Coup de Cœur !**

SAINT-VERAN CLIMAT « LA BONNODE » CUVÉE « OVOÏDE » La Soufrandière 2023 « Zen » :

Une déclinaison supplémentaire de notre « Bonnode ». Ainsi, le jus de raisin a fermenté naturellement en cuve béton de forme ovoïde, pendant un an, sans soufre, puis une fois soutiré en août, il a été remis en masse sur ses lies en cuve inox. Il finira son élevage pour une mise en bouteilles sans filtration 6 mois plus tard. Un pur jus magnifique, aérien. On redécouvre le Chardonnay autrement. **2023, riche et tendu à la fois, droit et long. Coup de Cœur !**

« LA CARBONNODE » VIN DE FRANCE La Soufrandière 2023 « Zen » :

La Carbonnode est née de la contraction de (fermentation) Carbonique et de (Climat) « La Bonnode ». Il s'agit donc d'une cuvée inédite de nos raisins de Chardonnay vinifiés en grappes entières, à la façon des rouges. Ainsi, après une cuvaison de 8-10 jours à l'abri de l'air, les raisins ont été pressés puis le jus a fini de fermenter en fûts. Avec sa teinte légèrement orangée, son nez zesté et ouvert, il aura tout pour vous séduire en cassant les codes établis. Comment refaire le monde autour d'une bouteille avec des amis ;-). **2023, forte personnalité.**

Dispo début 2025

POUILLY-FUISSÉ 1^{ER} CRU « AU VIGNERAIS » *La Soufrandière* 2023 « Zen » :



Notre parcelle d'environ 0,50 ha est sur le flanc sud de la Roche de Solutré, à près de 300 m d'altitude. La vue y est magnifique, les sols argilo-calcaires particulièrement rouges. Les raisins produits sont petits et extraient tout le potentiel de ce terroir classé en 1^{er} Cru. **Un grand Pouilly-Fuissé en 2023.**

Dispo début 2025

POUILLY-FUISSÉ CLIMAT « EN CHATENAY » *La Soufrandière* 2023 « Zen » :



Dans une magnifique combe, au pied de la Roche de Vergisson, cette vieille parcelle de Chardonnay exposée majoritairement Est, donne des raisins à l'équilibre parfait. Une tension, un grain propre aux sols rouges du Jurassique. Voilà ce qui caractérise cette grande cuvée. **2023, Grand, Minéral, structuré et très long en bouche. Coup de Cœur !**

Dispo début 2025

POUILLY-VINZELLES *La Soufrandière* 2023 « Zen » :



L'appellation contrôlée POUILLY-VINZELLES ne fait que 50 ha, quand Pouilly-Fuissé couvre près de 800 ha. Ceci en fait sa force et sa singularité? Ce grand vin blanc de Bourgogne exprime la pleine maturité du Chardonnay du Sud-Mâconnais. Ainsi notre vin est une sélection très majoritairement de nos parcelles âgées de 42 à 60 ans situées sur le Climat « Les Quarts ». Toutes sont magnifiquement exposées Sud-Est, en milieu de coteau argilo-calcaire. Les sols sont partiellement labourés et tous les travaux de vigne sont réalisés à la main afin de ne pas tasser le sol qui vit donc sans artifice. Le terme de « Terroir » prend alors toute sa dimension. **2023 est particulièrement expressif. Coup de Cœur !**

Dispo début 2025

POUILLY-VINZELLES CLIMAT « LES LONGEAYS » *La Soufrandière* 2023 :



«LES LONGEAYS» est un des trois Climats les plus typés de l'appellation. De même que pour nos vignes situées sur le Climat «Les Quarts», notre parcelle « Les Longeays » est exposée Sud-Est en milieu de coteau, mais les sols argileux très riches en oxydes de fer et en manganèse sont plus profonds. Cette caractéristique explique l'avancement de maturité quasi systématique chaque année. **2023 est particulièrement droit et frais, on en salive ! Coup de Cœur !**

Dispo début 2025

POUILLY-VINZELLES CLIMAT « LES QUARTS » *La Soufrandière* 2023 « Zen » :



Marchez, écoutez, humez. Vous êtes dans les vignes vivantes de la Soufrandière en POUILLY-VINZELLES CLIMAT « LES QUARTS », dans ce terroir que nous estimons être l'un des meilleurs de la Bourgogne, peut-être par amour démesuré, ou peut-être par conviction profonde. Le « clocheton », ancien abri dont le toit est couvert de tuiles vernissées, en est le gardien des lieux. La terre y est souple, aérée, parfumée, réglissée. Elle vit. Le terroir est là, tout simplement. L'exposition presque magique (en coteau Sud-Est) de nos plus vieilles vignes de Chardonnay, âgées de 45 à 90 ans et le sol vivant argilo-calcaire (Bajocien riche en calcite) donnent ainsi naissance à des vins de garde. Nez citronné et minéral, équilibre, complexité et longueur en bouche. Les millésimes passent, le Terroir reste. A nous de le préserver ! **2023, un grand Bourgogne ! GROS Coup de Cœur !**

Dispo début 2025

POUILLY-VINZELLES CLIMAT « LES QUARTS » *Cuvée Millerandée La Soufrandière* 2023 « Zen » :



Certains nous conseillaient d'arracher ces rangs : « c'est tout malade ! Faut y replanter du clone ! » Sacrilège, crime contre la biodiversité !! Dès le début, nous décidâmes ainsi de vinifier à part cette partie de nos « Quarts » plantée en vieilles vignes de plus de 80 ans. Depuis 2000, grâce à un retour de la vie des sols, ces vignes ont retrouvé de l'énergie, une croissance équilibrée. Mais elles nous offrent toujours ces petits raisins appelés « Millerandés », très concentrés qui donneront une version plus riche des Quarts, sans sucre résiduel. **2023, notre Grand Cru. Coup de Cœur !**

X-TASTE 2012 « STYLE OXYDATIF » VIN DE FRANCE *La Soufrandière* :



588 demi-bouteilles produites! Attention, nous sortons nos micro-cuvées collector. X-Taste 2012 provient de raisins vendangés fin octobre 2012, pressés dans un pressoir vertical en bois de marque Marmonier, d'une capacité d'une pièce. Le jus a fermenté plus de 2 ans puis est resté dans une unique pièce de 228L pendant 10 ans !! Il en sort un vin sec, sur le style oxydatif que certains de nos amis jurassiens pourraient nous envier ;-). Merveilleux sur un vieux Comté. **Coup de Cœur !**

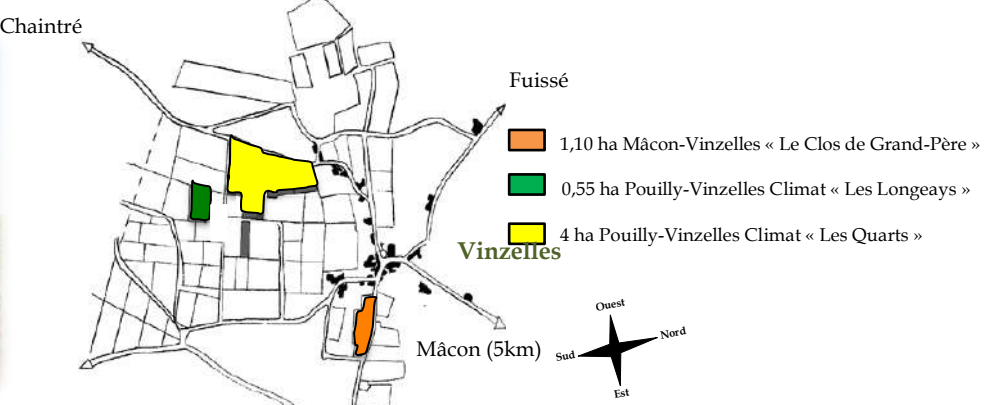
X-TASTE 2017 « LIQOREUX » VIN DE FRANCE *La Soufrandière* :



573 demi-bouteilles produites ! Magnifique cuvée provenant de nos très belles parcelles de Saint-Véran Climat « La Bonnode » en 2017, dont quelques rangs sont laissés pour obtenir des raisins confis et botrytisés (atteints de pourriture noble) qui seront vendangés début novembre. Tout comme toutes nos cuvées de X-Taste, les raisins sont pressés pendant près de 8 heures dans un pressoir Marmonier, puis la fermentation s'étalera de 3 à 5 ans. Mise en bouteille sans filtration. Explosion de coing et figes sèches garantie. **Coup de Cœur !**



Le Clocheton dans nos Pouilly-Vinzelles Les Quarts



NOS GRANDS VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS BRET BROTHERS

MEN IN BRET XXIII VIN DE FRANCE « Zen » :



Cuvée atypique produite à partir de raisins de Gamay provenant de 4 villages du B..... En 2022, il s'agit de l'assemblage de toutes nos fins de tonneaux de rouges, troublées par les lies, mais dont l'assemblage laissé au repos délivre une jolie bouteille. **2023, du fruit, de la gourmandise, on adore !! Coup de Cœur !**

BEAUJOLAIS-LANTIGNIE « GLOU DES BRET » 2023 « Zen » :



Le village de Lantignié est voisin du cru Régnié. C'est un Beaujolais-Villages de « montagne », dont les sols sont tantôt sur le granit rose, tantôt sur les grès bleus. Vinifié 100% en grappes entières, notre Lantignié sur granit rose est devenu Glou des Bret. **2023, un elouglou qui a du corps.**

BROUILLY 2023 « Zen » :



C'est le cru le plus sudiste du Beaujolais. Cette cuvée provient d'une parcelle 100% argilo-calcaire, et oui ce n'est pas une erreur ;-). Terroir très précoce, il est vinifié en grappes entières comme tous nos rouges. **2023 ! Coup de Cœur !**

JULIENAS CLIMAT « LA BOTTIERE » 2023 « Zen » :



Juliéna est un des crus du Beaujolais situés le plus au Nord. Quel beau terroir que celui de «La Bottière» ! Un vin dans le plus pur style des vieux Beaujolais d'Antan. Vinification en grappes entières, fermentation carbonique (méthode « Zen ») pressurage lent et fin des fermentations alcooliques en pièces bourguignonnes. La lumière traverse ce rouge éclatant, le nez est délicat, il invite à goûter ce doux nectar. **2023, c'est vineux ! Coup de Cœur !**

FLEURIE CLIMAT « PONCIE » 2023 « Zen » :



Comme nous sommes heureux de vous présenter ce grand terroir de haut de coteau de Fleurie. Situé sur les granites roses du lieu-dit Poncié, les vignes basculent Sud-Ouest et produisent de petits raisins. La cuvaison en carbonique « Zen » pendant 10 jours est poursuivie par une fin de fermentation et un élevage en fûts âgés de 11 ans. Un grand vin, racé, sur la réglisse. **2023, Violette et réglisse, à garder un peu en cave. Coup de cœur !**

SAINT-AMOUR CLIMAT « COTE DE BESSET » 2023 « Zen » :



Le dernier arrivé. Un régal ! Les parcelles sont situées sur un versant Nord-Est, tantôt pentu tantôt un peu moins. Le sol fait de grès bleu peut donner des vins puissants mais nous préférons une vinification tout en douceur afin de conserver un maximum de délicatesse. Cuvaison de 8 jours, grappes entières puis fermentations et élevages en vieux fûts. **2022, couleur légère, explosion aromatique ! On aime ! Coup de Cœur !**

NOS GRANDS VINS BLANCS DU MACONNAIS BRET BROTHERS

« BRET NAT » VIN EFFERVESCENT METHODE ANCESTRALE 2023 « Zen » :



Nouvelle cuvée depuis le millésime 2020, il s'agit d'un Vin Mousseux fait à partir de nos parcelles de Chardonnay. Le principe de son élaboration est simple. Après un début de vinification identique à nos cuvées de vins blancs (vendanges manuelles, foulage léger en grappes entières et pressurage, fermentation en levures indigènes), le vin est mis en bouteille alors qu'il est encore en fermentation qu'il finira en bouteille. Le gaz carbonique est alors emprisonné dans la bouteille et apportera ce fameux pétillant au vin. Une fois la fermentation finie, les bouteilles seront remuées puis dégorgées afin d'éliminer le dépôt parfois très important de levures. Mais un léger trouble peut persister et contribuera ainsi à la magie de cette bouteille. **2023, du fruit, de l'équilibre et des jolies bulles, Coup de cœur !**

MACON-VILLAGES CUVEE « TERROIRS DU MACONNAIS » 2023 :



Notre seule cuvée d'assemblage avec des raisins provenant majoritairement de grands terroirs en Mâcon+villages, Saint-Véran, Pouillys. Mais ne vous fiez pas aux apparences, c'est une excellente cuvée loin des clichés des petits vins de comptoir. Idéal sur un fromage de chèvre du Mâconnais ! **Riche, équilibré et immédiat en 2023.**

MACON-CHARDONNAY 2023 :



Les anciens du Village de Chardonnay situé non loin de Tournus vous diront que leur village a donné son nom au fameux cépage Bourguignon. Seule certitude, *Chardonnay* vient du Latin *Cardus* qui signifie *chardon*, plante annuelle piquante aimant tout particulièrement les sols calcaires. Chardonnay est le village calcaire par excellence. Une magnifique cuvée essentiellement vinifiée en cuve, au bouquet explosif, gourmand, guidé par la tension naturelle du terroir. **2023, c'est bon, facile à apprécier. Coup de cœur !**

MACON-IGE CLIMAT « LES VERNAYES » 2023 :



Notre Mâcon-Igé provient du village éponyme situé dans cette longue vallée argilo-calcaire commençant, au Sud, à La Roche-Vineuse, puis qui finit à Cruzille au Nord, en ayant traversé les villages de Verzé, Igé, Azé et Bissy-La Mâconnaise). La jolie parcelle est sur un coteau de 20%, exposée plein Est face au Mont-Blanc souvent visible. C'est un vin de fruit, de plaisir, vinifié habituellement majoritairement en cuve. **Un très joli vin, droit, sur le fruit en 2023.**

MACON-CHARDONNAY CLIMAT « LES CRAYS » 2023 :



Quel beau terroir ! Nous sommes sur le hameau Champvent, à deux pas de Chardonnay. Le nom évoque bien sûr le minéral. Le sol argileux laisse apparaître ci et là des cailloux calcaires blancs. Exposition plein Ouest. Cette magnifique cuvée allie gourmandise et caractère d'un grand terroir calcaire. **2023, dense, fruité et racé.**

POUILLY-FUISSIE CUVÉE « TERRES DE VERGISSON » 2023 :

Cette cuvée provient du village certainement le plus minéral de l'appellation. Laissez-vous guider par la tension du vin, presque vibrante et qui semble ricocher dans ce cirque rocailleux protégé des Roches de Solutré et de Vergisson. 100% de la cuvée est issue magnifique coteau Nord de la Roche de Solutré, sur le terroir des "Courtelongs" (mais bien sur la commune de Vergisson). **2023, toujours aussi bon ! Coup de cœur !**

POUILLY-FUISSIE CLIMAT « EN CAREMENTRANT » 2023 :

Nous sommes ravis de pouvoir vinifier ce grand terroir de Vergisson, exposé face Sud à près de 320 mètres d'altitude sous la falaise de la Roche. Le sol est fait d'éboulis calcaires, il y est plutôt assez profond et les vignes produisent de petits raisins millerandés que nous affectionnons tout particulièrement, car le jus qui en sort en est d'autant plus concentré. C'est véritablement un des TRES GRANDS de Vergisson. **2023 est racé, tendu et complexe!!**

Visites au Domaine

Nous vous recevrons au domaine avec plaisir, **uniquement sur Rendez-vous**, du Lundi au Vendredi inclus.

Avant tout passage, merci de nous contacter : contact@bretbrothers.com ou par tél : 03.85.35.67.72.

Localisation : Sortie Autoroute A6, Mâcon Sud, direction Vinzelles

BRET BROTHERS – La Soufrandière - 125 rue « Aux Bourgeois » - 71680 Vinzelles – France

Retrouvez la BRET TEAM 2024 sur www.bretbrothers.com ! Happy Wines ;-)



Historique

1947 : *La Soufrandière*, ancienne propriété située à Vinzelles dans le Sud-Mâconnais (en Bourgogne du Sud), est acquise par Jules BRET (notre Grand-Père paternel), Professeur en Médecine. La surface de vignes n'est alors que d'un hectare, plantée en appellation d'origine contrôlée Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts". Le seul témoignage restant de son activité viticole passée est un tinailler (bâtiment typique du Mâconnais servant de cuvage) dans lequel se trouvait un vieux pressoir à points.

Jules BRET et son épouse Louise (originaire de Vinzelles) entreprennent l'agrandissement du vignoble de *La Soufrandière* grâce à l'acquisition de parcelles de vignes dans la continuité de celles déjà existantes. L'ensemble des vignes est alors confié à des métayers (mi-fruit) tandis que la vendange est vinifiée et commercialisée par la Cave Coopérative de Vinzelles.

1969 : Jean-Paul BRET, troisième des quatre enfants de Jules et Louise, devient gérant de *La Soufrandière*. La surface plantée en vignes évoluera jusqu'à 4,55 ha, dont 4 ha en Pouilly-Vinzelles Climat "Les Quarts" et 0,55 ha en Pouilly-Vinzelles Climat "Les Longeays".

1998 : La Soufrandière se retire de la Cave Coopérative de Vinzelles et prépare l'arrivée de Jean-Philippe et Jean-Guillaume, deux des trois fils de Jean-Paul et Marie-Rose son épouse.

1991-2000 : Un retour aux sources semble évident et vital. Ils ont alors le rêve et l'ambition de produire de très grands vins blancs en Bourgogne du Sud. Ainsi, de 1991 à 2000, ils poursuivent leurs études dans le vin.

2000 : Année de transition et de révolution, 2000 est leur premier millésime vinifié, élevé et mis en bouteilles à *La Soufrandière*. C'est aussi le début de l'aventure Biologique et Bio-dynamique.

2001 : **BRET BROTHERS** est créé l'année suivante, avec l'exigence d'acheter du raisin sur pied (vendangé par l'équipe de *la Soufrandière*) issu de parcelles de vieilles vignes exclusivement et parmi les meilleurs terroirs du Mâconnais.

2004 : Depuis 2004, *La Soufrandière* exploite le Mâcon-Vinzelles « Le Clos de Grand-Père », appartenant à notre Grand-Père maternel.

2010 : Arrivée de Marc-Antoine en Novembre 2010, le 3^{ème} des frères.

2012 : Fin des travaux de l'extension de la cave. 480 m² enterrés permettent de vinifier, élever et conserver dans les meilleures conditions les Terroirs parmi les meilleurs du Mâconnais.

2014 : Départ tragique de Marc-Antoine.

2016 : Le domaine s'agrandit !! Reprise par *La Soufrandière* de 5 ha de vignes cultivées en Bio : 3,5 ha en Saint-Véran, 1,2 ha en Pouilly-Fuissé et 0,3 ha en Aligoté. Santé ;-)

2017 : Extension du Tinailler (cuvage). 80 m² en brique épaisse, laine de bois et charpente naturelle. Idéale pour vinifier les 5 ha repris en 2016 et pour faire des élevages encore un peu plus longs.

2018 & 2019 : Achat de 4 nouvelles cuves (dont 2 en béton, typiques Beaujolaises) pour vinifier nos rouges ainsi que deux œufs béton de 19 hl pour nos cuvées « Ovoïde ». Happy Wines ;-)

2020-2023 : Poursuite de nos expérimentations en vigne (engrais verts, traitement au petit lait, etc...) et en vinification (vinif « Zen » avec pas ou peu de sulfites, carboniques sur blanc, etc...). Création de notre nouvelle cuvée de pétillant naturel, le « BRET NAT » et de notre Saint-Amour Climat « Côte de Besset » ! Happy Wines ;-)

Parcours et Formations



Jean-Guillaume (1975)

BTS Viti-Oeno Avize

assistant winemaker 18 mois à Newton/Californie,
stages chez Verget, Château Lagardine

Jean-Philippe (1974)

BTS Viti-Oeno Davayé

Ingénieur Enita Dijon et Oenologue Dijon
stages au Domaine des Comtes Lafon,
chez Verget, Ridge Lytton Springs/Californie

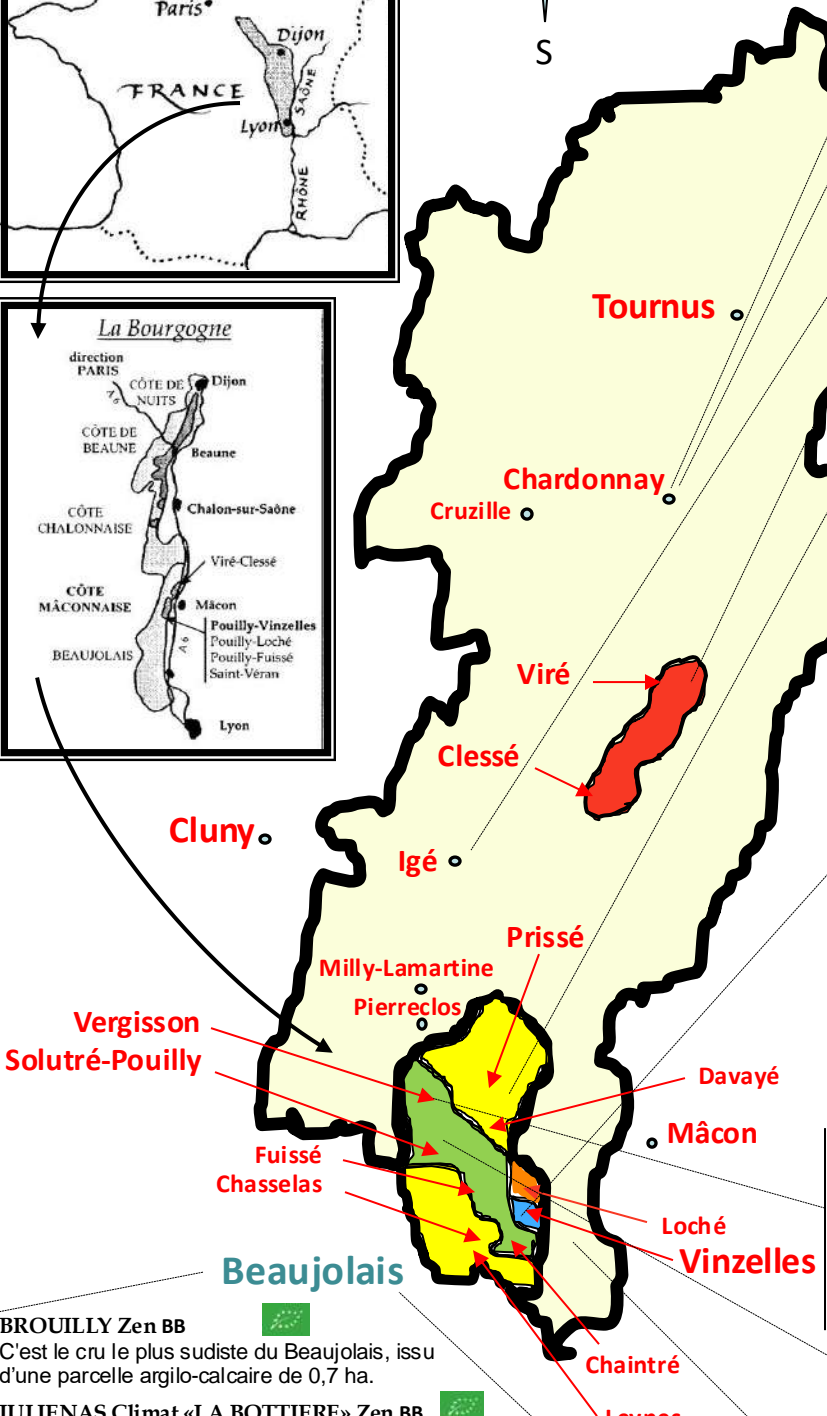
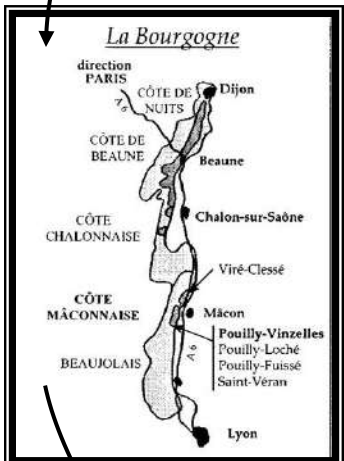
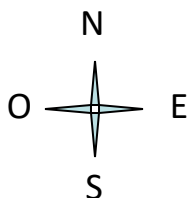
Jean-Gui à gauche, Jean-Phi à droite

Photo de Jon Wyand

Situer nos vins

BRET BROTHERS & La Soufrandière

0 10 km



MÂCON-CHARDONNAY BB
Très beau terroir riche en calcaire actif. Grand vin de caractère.



MÂCON-CHARDONNAY Climat « LES CRAYS » BB
Un des plus beaux terroirs du village de Chardonnay, du calcaire plein Ouest.



MÂCON-IGE Climat « LES VERNAYES » BB
Très joli coteau 20% de pente, argilo-calcaire plein Est



VIRE-CLESSE Climat « LA VERCHERE » Zen BB
Vieilles vignes de 50 ans situées au nord de Viré Exposition plein Est. Sol argilo-calcaire. Floral et fruité.



BOURGOGNE ALIGOTE Cuvée « ALIGATO » Zen S
Jolie parcelle en plein coteau Est sur le pied de la Roche de Vergisson.



SAINT-VERAN Cuvée « LA COMBE DESROCHES » S
Située dans une jolie combe, plein Nord, sur des argiles mameuses. Un vin sur la fraîcheur.



SAINT-VERAN Climat « LA BONNODE » & Ovoïde & Zen S
Magnifique parcelle de 2 ha plein Est, sur le pied de la Roche de Vergisson, à Prissé. Un joli vin de garde.



VIN DE FRANCE Cuvée « LA CARBONNODE » Zen S
Une macération carbonique sur les raisins du Climat La Bonnode.



MÂCON-VINZELLES « LE CLOS DE GRAND-PERE » S
Vieilles vignes d'âge moyen de 50 ans, situées en bas de coteau du Pouilly-Vinzelles, sur argilo-calcaire. Fruit Intense !!



POUILLY-VINZELLES S
Nos vignes de 40 à 55 ans situées sur « Les Quarts » et « Les Longeays ».



POUILLY-VINZELLES Climat « LES LONGEAYS » S
Les vignes de La Soufrandière (âgées de 45 ans) sont exposées Est, Sud-Est, en milieu de coteau argilo-calcaire et donnent chaque année un vin avec beaucoup de fruit.



POUILLY-VINZELLES Climat « LES QUARTS » & Zen S
Les plus vieilles vignes de La Soufrandière âgées de 50 à 85 ans, exposées Est, Sud-Est, sur le plus beau terroir de Pouilly-Vinzelles. Un magnifique coteau argilo-calcaire riche en oxydes de fer (argile rouge). Minéralité et complexité.



POUILLY-VINZELLES Climat « LES QUARTS » Cuvée Millerandée S
Super sélection de nos « Quarts » de plus de 85 ans.



POUILLY-FUISSE Climat « EN CHATENAY » Zen S
Très belle parcelle de 70 ares, face nord-est de Vergisson sur argilo-calcaire.



POUILLY-FUISSE Cuvée « TERRES DE VERGISSON » BB
Assemblage de 2 parcelles, exposées Nord sur argiles rouges.



POUILLY-FUISSE Climat « EN CAREMENTRANT » BB
Un des plus beaux terroirs de Vergisson, très calcaire, exposé plein Sud mais à 350 mètres d'altitude, avec une sélection de vieilles vignes de 50 à 60 ans.



POUILLY-FUISSE Premier Cru « AU VIGNERAIS » S
Magnifique terroir sur le flanc Sud de la Roche de Solutré. Sol argilo-calcaire très rouge riche en oxydes de fer.



MÂCON-VILLAGES « TERROIRS DU MÂCONNAIS » BB
Notre seule cuvée d'assemblage avec des raisins provenant de Mâcon-Villages, de Viré-Clessé, Saint-Véran et Pouillys.



PEILLANT NATUREL Cuvée « BRET NAT » Zen BB
Un magnifique pétillant naturel à base de Chardonnay. Santé !



VIN DE FRANCE « MEN IN BRET » Zen BB
Une cuvée originale, issue de raisins de Gamay, provenant de plusieurs Villages et Crus du Beaujolais.



BEAUJOLAIS-LANTIGNIE Cuvée « GLOU DES BRET » Zen BB
Le village de Lantignié est voisin du cru Régnié. Notre "Glou" est un Beaujolais Villages de "montagne", dont les sols sont faits de granite rose et de grès bleus



NEW ! SAINT-AMOUR Climat « COTE DE BESSET » Zen BB
Coteau Nord-est sur granit bleu et alluvions, un élixir élégant !



BROUILLY Zen BB
C'est le cru le plus sudiste du Beaujolais, issu d'une parcelle argilo-calcaire de 0,7 ha.

JULIENAS Climat « LA BOTTIERE » Zen BB
Juliéna est un des crus les plus au nord du Beaujolais. Un vin dans le plus pur style des vieux Beaujolais d'Antan.

FLEURIE Climat « PONCIE » Zen BB
Situées sur les granites roses du lieu-dit Poncié, les vignes basculent Sud-Ouest et produisent de petits raisins.

Appellations en Production :

- Pouilly-Fuissé (758 ha)
- Saint-Véran (740 ha)
- Pouilly-Loché (32 ha)
- Pouilly-Vinzelles (50 ha)
- Viré-Clessé (456 ha)
- Mâcon, Mâcon-Villages, Mâcon + Nom de commune (3878 ha blanc, 345 ha rouge)

SITUEZ NOS VINS DU BEAUJOLAIS



Retrouvez notre carte du Beaujolais sur notre site internet !

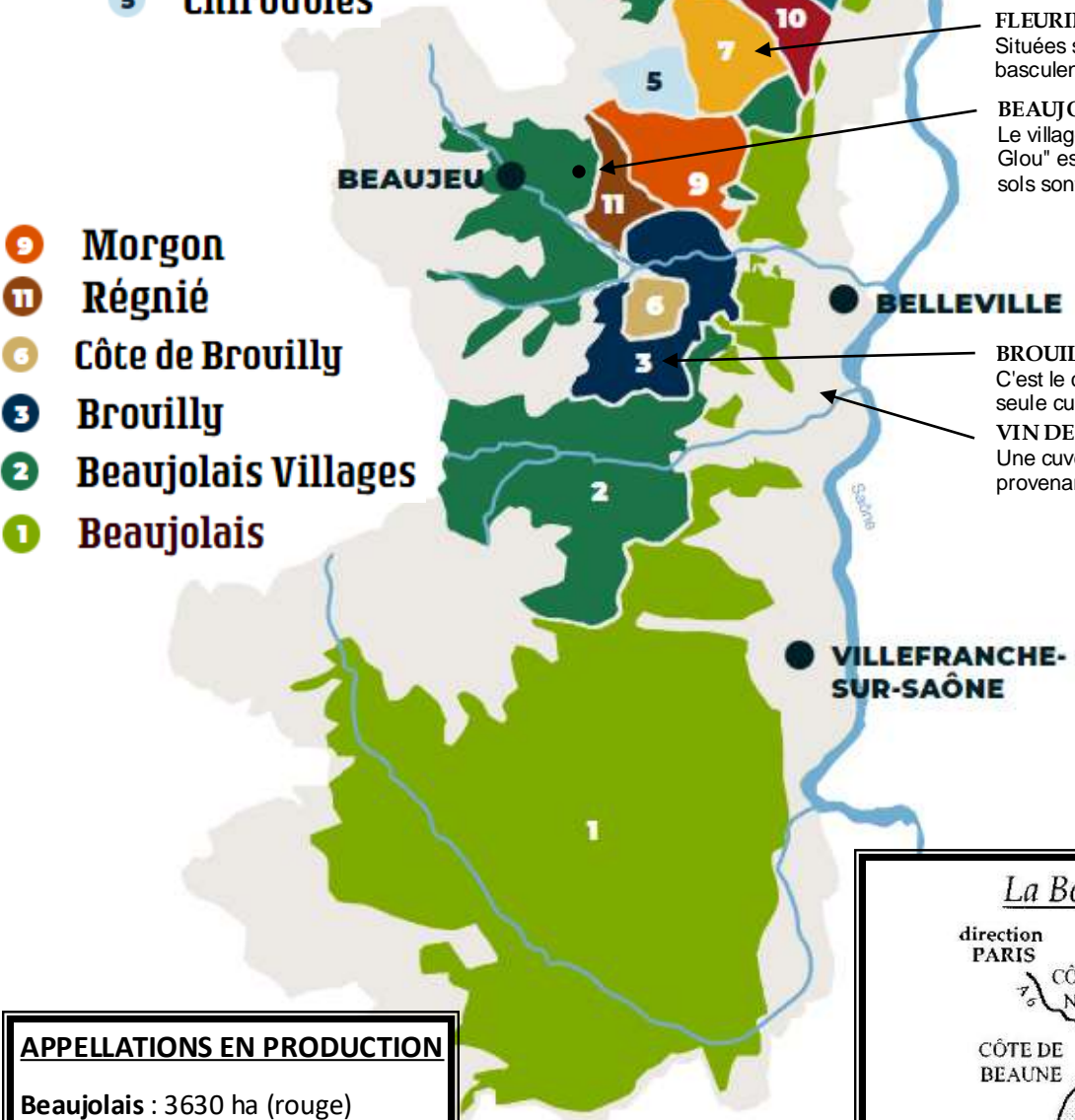
BB : Vins BRET BROTHERS S : Vins La Soufrandière

BRET BROTHERS S.A.R.L. - La Soufrandière - 71680 Vinzelles France
Email : contact@bretbrothers.com Site web : www.bretbrothers.com

Situer nos vins BRET BROTHERS du Beaujolais

- 12 Saint-Amour
- 8 Juliéнас
- 4 Chénas
- 10 Moulin-à-vent
- 7 Fleurie
- 5 Chiroubles

- 9 Morgon
- 11 Régnié
- 6 Côte de Brouilly
- 3 Brouilly
- 2 Beaujolais Villages
- 1 Beaujolais



Mâconnais

Beaujolais

● FUISSE

● VINZELLES

● LEYNES

● BEAUJEU

● BELLEVILLE

● VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE

SAINT-AMOUR Climat «COTE DE BESSET» Zen **NEW!** Coteau Nord-est sur granit bleu et alluvions, un élixir élégant !

JULIENAS Climat «LA BOTTIERE» Zen **BB**
Juliéнас est un des crus les plus au nord du Beaujolais. Un vin dans le plus pur style des vieux Beaujolais d'Antan.

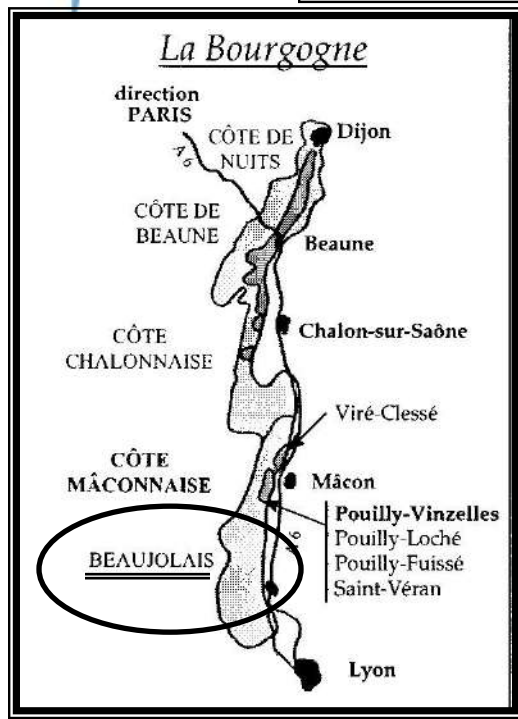
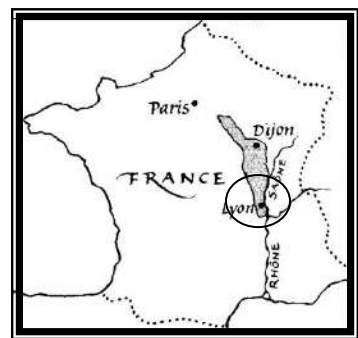
FLEURIE Climat «PONCIE» Zen
Situées sur les granites roses du lieu-dit Poncié, les vignes basculent Sud-Ouest et produisent de petits raisins.

BEAUJOLAIS-LANTIGNIE «GLOU DES BRET» Zen
Le village de Lantignié est voisin du cru Régnié. Notre Glou" est un Beaujolais Villages de "montagne", dont les sols sont faits de granite rose et de grès bleus.

BROUILLY Zen **BB**
C'est le cru le plus sudiste du Beaujolais. Il s'agit de la seule cuvée en rouge que nous vinifions 100% égrappée.

VIN DE FRANCE «MEN IN BRET» Zen
Une cuvée originale, issue de raisons de Gamay, provenant de plusieurs Villages et Crus du Beaujolais.

Conv Bio



APPELLATIONS EN PRODUCTION	
Beaujolais :	3630 ha (rouge) 300 ha (blanc)
Beaujolais villages :	3390 ha
Brouilly :	1200 ha
Chénas :	250 ha
Chiroubles :	315 ha
Côte de Brouilly :	310 ha
Fleurie :	840 ha
Juliéнас :	575 ha
Morgon :	1090 ha
Moulin à vent :	640 ha
Régnié :	550 ha
Saint-Amour :	315 ha
TOTAL SURFACES :	13405 ha