



PARLONS CRUS

Par OLIVIER BERTRAND

«En Combe», la cuvée des trois petits-fils

Il faisait chaud lorsque ma grande m'a appelé. Elle sortait, toute joyeuse, d'une épreuve de philo, Descartes, autrui et la morale l'avaient fortement inspirée. Je lui ai proposé de fêter ça chez On dîne, restaurant ouvert récemment derrière la mairie de Marseille. Un petit cake aux olives de Nyons sur une marmelade d'oranges amères, une soupe froide de moules, un risotto de crevettes, de fins quartiers de pamplemousse dans un jus au thé noir... Un vent léger secouait les arbres qui nous offraient leur ombre. Un saint-véran cuvée «En Combe» des frères Bret à Vinzelles (Mâconnais) partageait ce bon moment.

Le grand-père, Jules, était professeur de médecine. Grenoblois immigré à Paris, il y a rencontré Louise, prit soin de son âme et l'a bercée dedans son lit. Et comme elle était originaire de Vinzelles, ils ont acheté là une maison de vacances, avec une petite vigne. Un métayer s'occupait du raisin, donné à la cave coopérative. Puis, les petits-fils, venus à chaque vacances, ont voulu faire du vin. En écrivant cela, je me rends compte que cela revient souvent. Quelques centiares d'une vieille vigne familiale qui sommeille jusqu'au moment où les petits-enfants réveillent la belle aux bois dormants, en embrassant une carrière de vigneron. Peut-être qu'il y a dans cette antienne le lien intime à une histoire familiale en même temps que la liberté offerte à celui qui s'émancipe loin de sa terre.

Deux des trois petits-fils se sont lancés, puis le troisième les a rejoints. Les aînés avaient étudié et voyagé pendant sept ans avant de reprendre la Soufrandière, en 2000. Leur périple s'était achevé en Bourgogne, chez Dominique Lafon, qui expérimentait la biodynamie.

«On ne connaissait pas encore notre domaine, dit Jean-Philippe, mais faire du vin sur un sol vivant nous parlait.» Le domaine est certifié agriculture biologique et biodynamie.



Ils ont monté parallèlement une boîte de négoce, Bret Brothers, qui achète un peu de raisin à une quinzaine de vigneron amis aux terroirs distincts. Ils choisissent la date de récolte, vendangent eux-mêmes, puis une fois le raisin pressé, les bourbes les plus grossières retombent avant que les jus partent fermenter en fûts d'une dizaine d'années en moyenne, pour que le bois ne marque pas trop.

Le saint-véran d'après philo était droit, élégant et austère. En Combe se trouve à 350 mètres, sur un sol argilo-calcaire enrichi d'oxyde de fer. Une spécificité repérable à la pierre rouge des maisons du coin. Jean-Philippe Bret pense qu'elle donne au vin son caractère «aérien», son potentiel de garde. Ce qui permettra de trinquer longtemps. Avec méthode et sans discours. ♦

«On dîne», 22, rue Guirlande, 13002, Marseille.
Rens.: 09 83 53 83 41.
«Bret Brothers», 71680, Vinzelles. Rens.: 03 85 32 90 10 ou www.bretbrothers.com