



Vignerons de l'année

PASCAL LACHAUX - LES FRÈRES BRET  
**L'APPEL  
DE LA VIGNE**

Leurs vins sont plus que jamais des références dans leurs appellations. Vosne-Romanée pour Pascal Lachaux, les crus du Mâconnais pour les frères Bret. Retour sur des parcours en rien écrits d'avance.



■ ls ont fait leur choix. Bacchus, Saint-Vincent ou même Noé ne se sont pas penchés sur leur berceau. Et pourtant, ils sont devenus des vigneron exemplaires. Pascal Lachaux se destinait à devenir pharmacien, les frères Bret (Jean-Philippe, Jean-Guillaume, et Marc-Antoine) ont grandi dans une ville nouvelle de la région parisienne (Élancourt). Bien loin de la Roche de Solutré qui les voit aujourd'hui s'épanouir.

Ces cinq années passées à étudier la pharmacie ne lui auront pas fait profit. Car si Pascal Lachaux soigne quoi que ce soit, c'est avant tout ses vignes. Vigneron à Vosne-Romanée, il est à la tête d'un domaine de 14,5 hectares. "C'est mon beau-père qui m'a donné le goût de ce métier et l'envie de continuer. Si l'on n'a pas la passion dans ce métier, on ne fait rien." Du côté des frères Bret, le projet a été longuement mûri. Près de dix ans. "Pour nous, cela n'a pas été véritablement un déclic. Nous passions toutes nos vacances à Vinzelles dans le Mâconnais. Notre grand-père maternel nous emmenait chez ses amis vigneron. Nos parents aiment bien boire et notre maman appréciait beaucoup la nature. Nos vacances, c'était aller à la pêche et aux champignons. Nous sommes donc revenus à Vinzelles pour faire du vin

mais aussi pour profiter de tout ce qu'il y a autour. Même si aujourd'hui nous ne trouvons plus trop le temps d'aller à la pêche...", résume Jean-Philippe Bret. Dès le début des années 1990, Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret orientent leurs études vers le vin. "À un moment, cela devient viscéral. Ça n'est plus du calcul, c'est de l'instinct", souligne Jean-Guillaume Bret. En 2000, les deux frères débute sur les quelques parcelles de vignes familiales (Domaine de la Soufrandière) confiées jusqu'alors à une cave coopérative locale. Ils choisissent de les cultiver en bio dès le départ. Des débuts remarquables : dès leur premier millésime, la qualité de leurs vins fait mouche dans nos dégustations à l'aveugle.

### **UNE APPROCHE NEUVE**

Débarquer dans un métier avec le regard du candide, handicap ou chance ? Pascal Lachaux n'hésite pas une seconde : "Une chance. J'ai débuté dans ce métier sans a priori. Pas de mon grand-père faisait comme ci, mon père fait comme ça. Pas de ragots dans le village. Et puis mon beau-père m'a laissé carte blanche sur beaucoup de choses. Le problème si l'on se trompe, c'est qu'on se plante plus vite. Mais l'apprentissage se fait plus vite aussi... On apprend si on a de l'autonomie. Pour moi, tout était à construire". Pascal Lachaux a visiblement su tirer la quintessence de ses expériences. Ces vins se distinguent par leur élégance, leur finesse, sans sacrifier la consistance. Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges, y compris en version grands crus (Échezeaux, Romanée-Saint-Vivant ou Clos-de-Vougeot).

"La succession de génération en génération, c'est un modèle très rassurant. Mais avec un regard nouveau, une nouvelle approche se met forcément en place. Cela ne veut pas dire arriver sans bagages. Jean-Guillaume a voyagé un an et demi par exemple", surenchérit Jean-Philippe Bret. Les trois frères ont largement contribué à faire souffler un vent nouveau sur l'appellation pouilly-Vinzelles. Ils mettent en avant des climats de ce cru du Mâconnais méconnu. Le domaine compte aujourd'hui six hectares, cultivés en biodynamie (et certifiés). Ils ont pris le temps de bien comprendre leurs

terroirs. "On avait conscience de leur potentiel mais il a fallu le temps de les connaître", explique Marc-Antoine. Un travail, autant que possible, manuel à la vigne, est pour eux un passage indispensable à la bonne compréhension de leurs parcelles. Les frères Bret expriment aussi leurs talents en sélectionnant des raisins auprès de leurs confrères (pouilly-fuissé, saint-véran, viré-cessé, mâcon, etc.). La partie négoce de leur activité s'est fait remarquer aussi par son ton iconoclaste : les Brets Brothers. Leurs vins ont le fruit, la générosité des chardonnays de cette partie sud de la Bourgogne. Mais aussi le caractère et de la précision dans l'expression des nuances des terroirs de cette région au potentiel exceptionnel.

### **DES VALEURS D'HOMMES**

Quant à savoir si l'image que les uns et les autres se faisaient du métier, correspond bien à leur réalité, Pascal Lachaux répond par un laconique mais définitif "C'est encore mieux". "Ce métier est un peu magique. Les gens viennent chez nous pour se faire plaisir, ils sont souriants", poursuit-il. "Quand on voit d'où nous sommes partis. Personne ne nous connaissait... Aujourd'hui, nos vins sont vendus dans vingt pays, par allocations. On ne pouvait l'imaginer, tout juste l'idéaliser. Il y a énormément de travail en amont mais on a conscience d'être des privilégiés", confie Jean-Guillaume Bret. Les rencontres, les échanges avec des professionnels ou des amateurs qui partagent avant tout une passion commune sont précieux. "Le milieu social qui tourne autour du vin est assez extraordinaire", lance Marc-Antoine Bret. "Dans le monde agricole, il existe des valeurs d'hommes, on se tape dans la main pour se mettre d'accord et on se regarde dans les yeux. Il faut que cela dure", enchaîne Pascal Lachaux. Leurs seules inquiétudes : que l'univers des grands vins ne bascule davantage dans une forme de snobisme élitiste. L'inflation du prix des vignes et de celui des bouteilles n'est pas sans leur poser question. En attendant, ils ne feraient machine arrière pour rien au monde.

Ils ont fait leur choix. Et nous aussi : ils sont nos vignerons de l'année.

**Domaine de la Soufrandière  
et Bret Brothers**

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 35 67 72

**Mâcon-Vinzelles Le Clos de Grand-Père 2008  
Domaine de la Soufrandière - 18/20**

Le nez évoque un raisin à belle maturité, expressif mais dans la délicatesse (de notes de mirabelle). La bouche est à la fois fraîche, gourmande et suave, concluant par une finale d'une belle vivacité. À boire aujourd'hui, et pendant encore un bon moment.

**Pouilly-Vinzelles 2007  
Domaine de la Soufrandière - 15/20**

Un vin qui laisse entrevoir le grand potentiel des terroirs de l'appellation. La bouche n'est pas explosive mais présente une belle vigueur minérale. Une grande persistance sapide souligne ses qualités.

**Pouilly-Vinzelles Les Quarts 2007  
Domaine de la Soufrandière - 17,5/20**

Cette sélection d'un climat particulièrement qualitatif de l'appellation, planté de vieilles vignes, donne ici la pleine mesure de son caractère. Le vin est profond, salin, d'une grande longueur. Il transcende le millésime. À attendre encore, confiant et bien tranquillement...

**Pouilly-Fuissé En Carementrant 2004  
Bret Brothers - 16,5/20**

La robe est d'un joli jaune-doré. Le nez évoque une tarte de reine-claude, des notes de tilleul, puis le raisin rôti à l'aération. Une matière satinée, parfaitement harmonieuse et équilibrée s'offre en bouche. Les arômes sont persistants.

**Mâcon-Cruzille 2002  
Bret Brothers - 18/20**

Quel caractère ! Le nez évoque des arômes finement beurrés, de la crème. La bouche est tonique, mais aussi gourmande. Elle se prolonge par une finale dynamique, marquée par d'élégants arômes de fruits secs légèrement grillés. Un mâcon en pleine forme et qui mériterait presque d'être attendu encore quelques années.

*Voir également notre sélection des crus du Mâconnais 2010 page 35.*

POUILLY-FUISSE, POUILLY-LOCHE, POUILLY-VINZELLES, SAINT VERAN 2010

VIRE-CLESSE 2011



**BRET BROTHERS**

**DOMAINE DE LA SOUFRANDIÈRE @** 

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 35 67 72

**Saint-véran La Côte Rotie 17,5**

Distingués dans notre dossier des bourguignons de l'année, les trois frères Bret affinent millésime après millésime leur travail pour sublimer les terroirs du Mâconnais. Riche et délicat à la fois, ce saint-véran révèle un équilibre parfait.

**Pouilly-vinzelles Les Quarts 17,5**

Nez riche et concentré sur des notes de fruits jaunes et d'épices. La bouche est puissante et fraîche à la fois ; superbe !

*Domaine de la Soufrandière*

**Pouilly-fuissé Terres de Vergisson 16,5**

Vin tout en tension. Au nez comme en bouche on retrouve des arômes d'agrumes et d'orange amère. Bouche fraîche et tonique.

**Pouilly-fuissé La Roche 16,5**

Nez dominé par des notes de fleurs. Belle structure en bouche avec de la richesse. Finale toute en pureté.

**Pouilly-vinzelles Les Longeays 16,5**

Vin intense avec un bon équilibre. Notes très pures de fruits exotiques au nez. Belle matière gourmande en bouche.

*Domaine de la Soufrandière*

**Pouilly-fuissé Le Clos Reyssié 16**

Notes d'agrumes et de réglisse. La bouche offre beaucoup de volume tout en conservant une belle fraîcheur.

**Pouilly-loché Les Mures 16**

Belle richesse au nez avec des notes d'épices, de tilleul, de fougère. La bouche est encore un peu compacte. À attendre mais le potentiel est là.

**Pouilly-vinzelles 15,5**

Le nez est encore un peu sur la réserve. De la richesse et de la gourmandise en bouche, avec une finale saline.

*Domaine de la Soufrandière*

**Viré-cessé Sous les Plantes 15**

**Pouilly-fuissé Terres de Fuissé 14,5**

**Pouilly-loché La Colonge 14,5**