



Jean-Guillaume,  
Marc-Antoine  
et Jean-Philippe Bret.

## Incontournable

### MAISON BRET BROTHERS 🍇

Si de nouveaux talents émergent régulièrement, d'autres démontrent qu'on peut compter sur eux à chaque millésime. C'est le cas des frères Bret : Jean-Philippe, 38 ans, Jean-Guillaume, 37 ans et Marc-Antoine, 32 ans ; et entre eux la complicité est évidente. "Chacun participe à toutes les tâches", précise Jean-Philippe. "C'est important d'être polyvalent et de remplacer l'un de nous quand il est absent". À la tête du Domaine de la Soufrandière qu'ils ont repris en 2000, ils disposent également d'un négoce, Bret Brothers, qui se fournit uniquement en achats de raisins. "C'est d'ailleurs nous qui assurons les vendanges de ce que l'on achète", précisent-ils. Les mâcons produits sont issus de quatre secteurs : Uchizy, Chardonnay, Vinzelles et Cruzilles. "Ce dernier a la particularité d'être assez tardif", explique Jean-Guillaume. "Les sols se rapprochent de ceux qu'on peut trouver en Côte-d'Or, avec des vins très purs et aériens". Dernière actualité en date, l'agrandissement de la cave, dont la taille a doublé. "En plus d'un meilleur confort de travail, cela nous permet désormais de faire des élevages plus longs sur nos meilleures cuvées et de stocker plus de bouteilles".

71680 Vinzelles - Tél. 03 85 35 67 72

#### Mâcon Cruzilles blanc 2010 - 17,5

Voilà l'archétype du mâcon que l'on aime, marqué par des arômes à la fois "sucrés", riche, expressif et frais. En bouche, le vin est à la fois croquant, gourmand et tonique. Les frères Bret dans une forme olympique !

#### Mâcon Uchizy blanc 2010 - 17,5

Voilà un vin qui sort des canons habituels de l'appellation, avec son style à "l'ancienne" avec des notes confites, de pâte de fruits et une note de réduction. Il faut donc qu'il s'aère et en bouche, la matière est superbe de richesse, avec un fruité jaune intense et frais.

#### Mâcon Vinzelles blanc Clos de Mon Grand Père 2010 - 17

Robe d'un doré léger. Arômes discrets d'épices, de fruits jaunes, de fleurs. En bouche, le vin est très minéral, pur, long, retenu, avec une belle matière. À déguster dans deux ou trois ans.

#### Mâcon Chardonnay blanc 2010 - 16

Arômes puissants de fruits jaunes bien mûrs. Le vin est concentré, encore ferme, un peu serré ; il doit donc se fondre, mais le potentiel est bien là.

#### Mâcon Chardonnay blanc La Roche 2010 - 15,5

Robe d'un doré intense. Au nez, le vin déstabilise par son apparence oxydée, qui avec un peu d'aération s'avère être de la réduction. En bouche, c'est riche, confit, plein et serré. A décanter une bonne heure avant dégustation !

#### Mâcon-villages blanc 2010 - 15,5

Nez très frais, pur, sur des notes d'agrumes, de vanille... En bouche, le vin est frais, minéral, dynamique, avec des saveurs d'agrumes confits.

#### Mâcon Cruzilles blanc Clos des Vignes du Mayne 2010 - 14,5

