



**Domaine la Soufrandière**  
**Pouilly-vinzelles Climat**  
**Les Quarts 2009, blanc**  
 Les trois Bret, qui incarnent le renouveau du Mâconnais, conduisent depuis 2006 leur domaine en biodynamie. Leur pouilly-vinzelles est particulièrement gourmand et équilibré, d'une exquise gourmandise.



## Les Bret Brothers Pas de blues à La Soufrandière

*La belle aventure de trois frères passionnés par le vin.*

**A** la différence des grandes dynasties bourguignonnes, l'histoire des frères Bret est toute récente. Celle-ci débute réellement avec le millésime 2000, le premier qui sera vinifié au domaine par Jean-Philippe et Jean-Guillaume, son cadet de dix-huit mois. Ils viennent à peine de sortir La Soufrandière de la coopération. Ce domaine familial, acquis par le grand-père paternel en 1947, s'étend sur 4,5 hectares en Pouilly-Vinzelles, dans le Mâconnais. A leur arrivée, les deux frères ne se posent pas de question : l'intégralité des vignes sera conduite en biodynamie. Non par dogme, mais par pragmatisme. Le déclic, Jean-Philippe le doit à l'un des plus grands vignerons de la Côte d'Or, Dominique Lafon, du domaine des Comtes Lafon. « *Dominique possède une parcelle de Montrachet dont les vignes, à la fin des années 90, étaient tenues pour mortes par la plupart des viticulteurs du coin. Avant d'arracher, Dominique a tenté de les sauver en les passant en biodynamie. Elles sont aujourd'hui en pleine forme, méconnaissables* », s'enthousiasme Jean-Philippe.

Un an après leur arrivée à La Soufrandière, les deux frères créent une structure de négoce, qu'ils baptisent Bret Brothers. Là aussi, les raisins achetés sur pied, issus des meilleures parcelles du Mâconnais, sont intégralement en biologique. Et depuis l'an dernier, les deux frères sont désormais trois, le plus jeune, Marc-Antoine, les ayant rejoints après les vendanges.

■ F. D.-B.