



Spécial Vins

TERROIRS
Le bio dynamise l'art de la vigne

Les frères du terroir

JEAN-GUILLAUME ET JEAN-PHILIPPE BRET, LA SOUFRANDIÈRE, MÂCONNAIS

Nous avons grandi à Elancourt, en banlieue parisienne, mais nous passions toutes nos grandes vacances à Pouilly-Vinzelles dans le Mâconnais. Alors, quand s'est posée la question de reprendre les 4,5 hectares de vignes du grand-père paternel, nous n'avons pas hésité. » L'aventure des frères Bret sent bon les souvenirs d'enfance et les parties de pêche dans la Grosne, la rivière locale aujourd'hui désertée par les poissons. Jean-Philippe, 35 ans, et Jean-Guillaume, 34 ans, ne sont pas partis sans bagage. Après une solide formation viticole, l'un à Dijon (Enita et diplôme d'œnologie), l'autre à Avize (BTS viticulture-œnologie), et des stages pratiques en Californie et en Bourgogne chez Dominique Lafon, ils reconvertissement en bio le vignoble familial, « parce que le vrai luxe, c'est la nature préservée ». En 2001, un peu à l'étroit, ils montent une petite activité de négoce avec quelques idées bien arrêtées : privilégier les sols vivants, les vieilles vignes et la fermentation en barrique. « La pensée hygiéniste qui sévissait de 1975 à 1995 a fait beaucoup de mal, estime Jean-Philippe. Tout le monde utilisait les mêmes clones, les mêmes intrants et les mêmes levures. Résultat ? Les chardonnay finissaient par tous se

ressembler. » Entre les vins du domaine de La Soufrandière et l'activité négoce siglée « Bret Brothers », les deux frères commercialisent 22 cuvées différentes issues de parcelles bien distinctes et plantées de vignes âgées de plus de quarante ans. La production n'excède pas 75 000 bouteilles. Suffisant pour réveiller l'appellation Pouilly-Vinzelles. Le style Bret ? Des vins denses et ciselés, d'une grande droiture aromatique. Comme ce Climat Les Quarts 2007, élégant et complexe. Dans les Pouilly-Fuissé, Le Clos Reyssié séduit par ses notes d'agrumes et sa rondeur. En Carmentrant et La Roche

Artisans méticuleux
Idées arrêtées : sols vivants, vieilles vignes, fermentation en barrique.

, par leur profondeur et leur minéralité tout en tension. Dernière création, la cuvée Bien-Venu in X-tremis, un gamay à petits grains produit sur un terroir granitique proche du village de Saint-Amour. Le premier rouge de la maison est une gourmandise. Quand ils n'arpentent pas la région à la recherche de nouvelles opportunités, les Bret Brothers taquinent la truite dans les torrents du Jura en entraînant avec eux Marc-Antoine, le petit dernier âgé de 30 ans qui pourrait bientôt les rejoindre. **G. M.**

71680 Vinzelles.
Tél. : 03-85-35-67-72.
www.bretbrothers.com