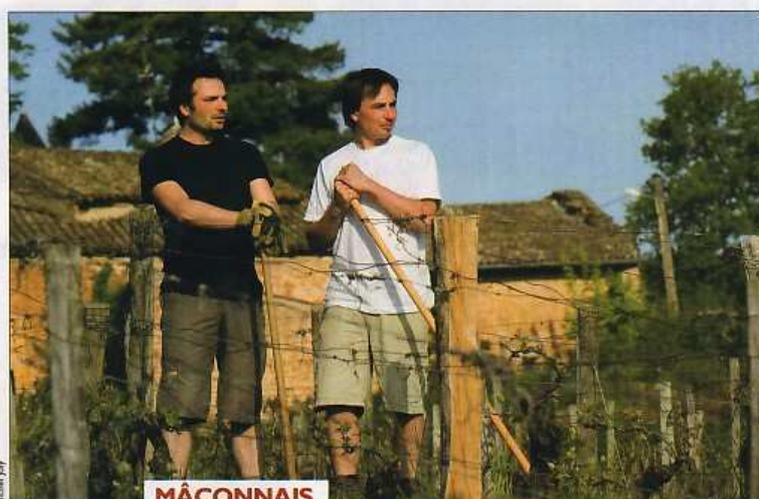


SPÉCIAL VINS

QUAND LE BIO VIENT AU SECOURS DU PATRIMOINE

Le retour en force des vins de terroir



Michel Joly

MÂCONNAIS

« Bret brothers » : les fines mouches du terroir

On a grandi à Elancourt, en banlieue parisienne, mais on passait toutes nos grandes vacances à Pouilly-Vinzelles, dans le Mâconnais. Alors quand s'est posée la question de reprendre les vignes du grand-père paternel, on n'a 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 bagages. Après une solide formation viticole, l'un à Dijon (Enita et diplôme d'œnologie) et l'autre à Avize (BTS viticulture-œnologie), et des stages pratiques en Californie et en Bourgogne chez Dominique Lafon, ils reconvertissent en bio le vignoble familial « parce que le vrai luxe, c'est la nature préservée ». En 2001, un peu à l'étroit sur 4,5 hectares, ils mon-

tent une petite activité de négoce avec quelques idées bien arrêtées : privilégier les sols vivants, les vieilles vignes et la fermentation alcoolique 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 chardonnays finissaient par tous se ressembler. » Entre les vins du domaine de La Soufrandière et l'activité de 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 totale n'excède pas les 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 la gamme des Pouilly-Fuissé, Le Clos Reyssié) séduit par ses notes d'agrumes et sa rondeur, En Carmentrant et La Roche) par leur profondeur et leur minéralité tout en tension. Dernière création, la cuvée Bien-Venu in Xtremis, 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 » vont taquiner 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.

GÉRARD MUTEAUD

71680 Vinzelles ; 03-85-35-67-72 ou
www.bretbrothers.com

