

Du 12 au 18 décembre 2005 - N° 3954

le Journal du Palais

1,50€

L'HEBDOMADAIRE RÉGIONAL D'INFORMATION ÉCONOMIQUE ET JURIDIQUE - (76^e année) - GROUPE FORUMÉCO

DE BOURGOGNE

Portrait. À force de passion et de travail, les deux frères Bret ont eu une révélation : celle d'exprimer le potentiel du terroir mâconnais.

Bret brothers : des mâçons sans complexe

Les Bret Brothers n'ont pas le blues. Au contraire, les vins de Mâcon, qu'ils produisent depuis 2000, ne font plus de complexes face aux appellations de la Côte de Beaune. Prétentieux les frères Bret ? Non, juste convaincus qu'ils pouvaient ici « révéler le potentiel de ce terroir », celui de Vinzelles. Élevés en banlieue parisienne, ils sont revenus au bercail pour reprendre les destinées du domaine familial.

Pour cela, rien n'a été laissé au hasard : BTA et BTS viticulture-œnologie, spécialisation assurance-qualité et gestion d'entreprise pour Jean-Guillaume, BTS viticulture-œnologie, ingénieur des techniques agricoles et diplôme national d'œnologie pour Jean-Philippe, sans oublier les stages – qui leur ont permis d'aller voir ailleurs ce qui se faisait, notamment dans la Nappa Valley californienne. Les deux frères sont arrivés « avec une idée précise de ce qu'ils voulaient faire, à la fois sur la vigne et la vinification », explique Jean-Philippe, l'aîné, qui aura bientôt 32 ans. Traditionnellement envoyée aux caves coopératives, la production de la Soufrandière – c'est le nom du domaine – va alors connaître un grand bouleversement.

En 2000, leur premier millésime, les jeunes viticulteurs ont déjà tout révolutionné : labourage des sols, utilisation de produits homologués en agriculture biologique, limitation des rendements (environ



45 hectolitres par hectare), biodynamie, vendange à la main. L'objectif est simple : ces jeunes intrépides veulent rivaliser avec les plus grands vins de la Côte-d'Or, en faisant à Vinzelles, « de très grands vins de terroir », dit Jean-Philippe.

Avec leur bagage technique et leur passion, la dernière génération s'est émancipée. En 2001, ils créent Bret Brothers, structure qui va leur permettre d'acheter des raisins et de distribuer la production du domaine familial limité à six hectares (4,5 hectares de pouilly-vinzelles et 1,5 hectare de mâcon-vinzelles). En commençant tranquillement avec 10.000 bouteilles, les voilà aujourd'hui à expédier près de 80.000 bouteilles, 70 % à l'export dans 13 pays différents.

La reconversion semble en très bonne voie pour ces jeunes viticulteurs qui ont compris que l'avenir du Mâconnais passait avant tout par la

qualité : « Avec un retour au bon sens paysan, lorsque les produits chimiques n'existaient pas », insiste Jean-Guillaume, le cadet, âgé de 30 ans. Et une bonne dose de communication. Les Bret Brothers n'hésitent d'ailleurs pas à faire les déplacements à Beaune, à Paris et même plus loin (ils ont d'ailleurs intégré Les Artisans vigneron, une entente de 16 domaines de la Bourgogne du sud, qui ont tous pour objectif de « casser cette image du vin de Mâcon comme étant un vin de masse ou de bistrot, vendu en coopérative », lâche Jean-Philippe).

Un important travail de sensibilisation reste à faire mais il le savent et poursuivent leur campagne de sensibilisation en envoyant leurs pouillys-vinzelles « Les Quarts » et autres pouillys-fuissés « La Roche » aux magazines spécialisés. Preuve que dans le Mâconnais, on ne fait plus de complexe.