



La Soufrandière à Mâcon

«Bret Brothers»: Joyeux lurons à l'air goguenard et à la réputation d'originaux inséparables, les deux frères Bret (Jean-Guillaume 28 ans et Jean-Philippe 30 ans) sont les propriétaires

du domaine La Soufrandière à Vinzelles. Pas vigneron du tout, leurs grands-parents possédaient depuis 1947 un petit vignoble utilisé par la famille pour les vacances (un «chalet» en Bourgogne quoi!). Séduits par l'environnement et animés d'une passion vinaire transmise par le grand-père maternel, au fil de tournées de dégustation chez les vigneron voisins, les frères ont entrepris leurs parcours dès l'âge de 15 ans.

Après une formation agricole et viticole, Jean-Guillaume ira prendre de l'expérience dans de grands vignobles californiens (De Loach et Newton). Pendant ce temps, Jean-Philippe prépare le terrain à Vinzelles et, au lendemain du retour d'Amérique de l'enfant prodigue le

11 janvier 2000, les deux frères confrères commencent à travailler les vignes du domaine familial. Ils ont depuis adapté le vignoble à leur style, ceci incluant sa reconversion à la culture biodynamique.

Richesse, profondeur, fruit en avant-plan, modernisme: si ces qualificatifs plaisent bien aux Bret Brothers, mentionner une influence du nouveau monde les fait tiquer.

«Vendanges à la main, pressurage lent des grappes entières, utilisation des levures indigènes, pas de chaptalisation ni d'acidification, pas d'utilisation d'enzymes ou d'engrais chimiques: faut voir ce qu'on entend par nouveau monde. Nous y avons trouvé une certaine rigueur dans les méthodes de vinification mais, pour nous, le travail à la vigne est une tâche noble, essentielle et nous y consacrons énormément de temps. Étant la région la plus au sud de la Bourgogne, le climat facilite la maturité optimale des fruits, amplifiant d'autant la richesse de nos vins.»