



Domaine de la Soufrandière



Contact(s) : Jean-Philippe et Jean-Guillaume Bret

Bret Brothers
71680 Vinzelles

☎ 03 85 35 67 72 – 📠 03 85 35 67 72

Email : contact@bretbrothers.com

Internet : www.bretbrothers.com

Les Frères Bret sont devenus des incontournables du Mâconnais. Tout d'abord avec leur domaine qui, sur 4,5 hectares, a redonné ses lettres de noblesse à l'appellation Pouilly-Vinzelles, ensuite avec leur activité de négoce Bret Brothers qui leur permet de laisser libre cours à leur immense savoir-faire et maîtrise technique. Il faut dire qu'autant Jean-Guillaume que Jean-Philippe sont passés entre de bonnes mains avant de monter leur propre affaire. Le niveau déjà très haut monte encore, avec des vins puissants mais toujours justement équilibrés et gardant de la fraîcheur. Avec tous leurs différents climats, nous avons retenu les Longeays 2005, très épicé et chaud mais subtilement anisé et mentholé ; le Mâcon-Cruzille, racé, iodé et très minéral, long, sur des notes de réglisse. Et enfin Terres de Fuissé, imposant et aux notes fumées et de genêt. Tous les vins ont ce style très en longueur et épicé, avec de belles fluidités légèrement denses et grasses. SUPERBE.

Appellation principale : Pouilly-Vinzelles

☞ Mâcon-Cruzille Clos des Vignes du Mâconnais
2005 : 15/20

☞ Mâcon-Cruzille
2006 : 16,5/20

2005 : 14,5/20

☞ Mâcon-Uchizy Climat la Martine
2005 : 16/20

☞ Mâcon-Vinzelles le Clos de Grand-Père
2005 : 16/20

☞ Pouilly-Fuissé Climat en Carementrant
2006 : 16/20

2005 : 15,5/20

☞ Pouilly-Fuissé Climat la Roche
2005 : 15,5/20

☞ Pouilly-Fuissé Cuvée Terre de Fuissé
2006 : 17/20

☞ Pouilly-Loché Climat les Mûres
2006 : 15/20

2005 : 15/20

☞ Pouilly-Vinzelles Climat les Longeays
2006 : 17/20

2005 : 16/20

☞ Pouilly-Vinzelles Climat les Quarts
2005 : 16/20

☞ Pouilly-Vinzelles les Quarts
2006 : 15/20

☞ Pouilly-Vinzelles les Quarts Millerandée
2006 : 17/20

☞ Saint-Véran Climat de la Côte-Rôtie
2005 : 16,5/20

☞ Saint-Véran Climat en Combe
2006 : 16,5/20

☞ Viré-Clessé Climat sous les Plantes
2005 : 14/20

Surface du vignoble : 6 ha (rouges : 0,75 ha, blancs : 6,75 ha)

Cépages rouges : Gamay

Cépages blancs : Chardonnay (100%)

Age moyen des vignes : 55 ans

Vendange manuelle : 100%