



Les frères Bret

DE VRAIS CLIMATS DANS LE MÂCONNAIS

Un village aux murs rouges d'oxyde de fer (Vinzelles). Une vieille maison somptueuse. Une nouvelle cave creusée dans le sous-sol pierreux, sous un ancien chai. Des bois d'essences mêlées pour parvenir aux vignes. Nous sommes dans les monts du Mâconnais. Au-delà de la première colline, c'est déjà le Beaujolais, sur lequel louchent les frères Bret (Jean-Guillaume et Jean-Philippe, à peine plus de soixante ans à eux deux !), car ils entendent bien un jour faire autre chose que du vin blanc...

Ici règne une quête de la perfection, jusque dans le moindre détail. Quelques exemples : les bouchons proviennent de liège des montagnes catalanes, ils ne doivent avoir subi aucun traitement antioxydant, le vin en serait altéré ; les emballages plastiques des cartons partent en recyclage ; les vignes sont labourées au chenillard léger pour ne pas compacter la terre ; la pulvérisation de bouillie bordelaise est ciblée pour limiter la teneur en cuivre des sols ; les fûts de chêne neufs sont bannis ; etc.

Les frères Bret

43

VIGNERONS REBELLES • MÂCONNAIS