



Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret.

Jean-Philippe Bret,

Domaine de la Soufrandière et Maison Bret Brothers, à Vinzelles (71)

« L'année 2016 a été éprouvante pour nous comme pour nos collègues du Mâconnais Sud. La grêle, très précoce, du 13 avril a stressé les vignes dès le départ. Les épisodes pluvieux et orageux répétés nous ont permis quand même de trouver des fenêtres pour traiter (bouillie bordelaise, soufre et tisane) entre deux averses. Malgré nos bandes de roulement naturellement enherbées, nous avons dû passer l'intégralité du domaine à l'atomiseur à dos le 1^{er} juin. Cela a sauvé la récolte ! À la différence de 2013 qui avait été très compliqué également, le mildiou est cette année plus « tenace » et les épisodes pluvieux déversant 20 millimètres par semaine lui ont été

particulièrement favorables. À ce jour (31 août), nous sommes plutôt contents. Nous avons la chance d'avoir de beaux raisins avec un rendement estimé à quarante hectolitres par hectare et le feuillage a été suffisamment préservé pour une parfaite maturation jusqu'aux vendanges. Après dix-sept campagnes conduites en bio sur la Soufrandière, nous croyons au rôle des tisanes, de la silice biodynamique (501) que nous avons beaucoup passées en particulier pendant et après la fleur et aux bandes d'herbe entre les rangs qui amènent de la vie aux sols et permettent de rouler les années humides en enjambeur pour traiter ».