


Le guide des meilleurs VINS de France 2025
7 500 vins notés et commentés
3 550 vins bio et biodynamiques
650 vins à moins de 15 euros
1 267 domaines sélectionnés


★★ **DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE**

Acquis par Jules Bret en 1947, le domaine La Soufrandière a vu débiter à Vinzelles les frères Bret, Jean-Philippe et Jean-Guillaume à partir du millésime 2000. Le choix de la biodynamie s'est imposé comme une évidence, avec la certification Demeter en 2006. Ils n'ont depuis cessé d'expérimenter tant à la vigne qu'à la cave pour sublimer leurs terroirs. Les cuvées avec peu ou pas de soufre sont ornées de la mention Zen

sur l'étiquette. Une activité de négoce haute couture créée en 2001, Bret Brothers, est également présente dans notre guide. Les vins de la Soufrandière brillent aujourd'hui au firmament du Mâconnais !

Les vins : chatoyant, plein de vitalité, l'aligoté nous enchante par son éclat et sa vibration. Entre anis et pomme reinette, Le Clos de Grand-Père se donne dans la gourmandise de son fruit bien mûr, porté en finale par son extrait sec. Superbe chair mûre et lumineuse dans La Combe Desroches, vin plein et digeste qui s'exprime sans fard. Plus de distinction dans La Bonnode, scintillant et profond, dont les notes de bergamote et la vibration saline en finale créent l'émotion. Sa version Zen présente plus de clarté de saveurs et de croquant, avec un supplément d'intensité et de pureté anisée. Encore immature, l'opus Ovoïde en œuf béton se présente plus effilé et ciselé, prolongé d'amers très persistants : on l'attendra quelques années. Saveurs calcaires croquantes et citronnées dans Les Longeays, impressionnant d'intensité d'extrait sec : son énergie solaire, son allonge et sa pulsation dynamique nous enchantent. Notes citronnées et matière plus en douceur dans le pouilly-fuissé, dont l'énergie rayonnante revient en finale avec un extrait sec d'une rare intensité de saveurs : un vin précis, qui se mâche et possède de formidables réserves. Nez de poire et de chèvrefeuille dans Les Quarts, vin majeur du domaine, qui déborde d'énergie et d'éclat lumineux, cadré par de grands amers nobles en finale : voici un grand blanc, qui vieillira avec grâce. La cuvée botrytisée X-Taste a vieillira dix ans avant la mise en bouteille : plus proche d'un amontillado andalou que d'un liqueur, il n'affiche que deux grammes de sucre et impressionne par sa rémanence en finale.

BRET BROTHERS

Ce négoce haute couture a été créé en 2001 par les frères Bret, également propriétaires du domaine de la Soufrandière. Ils proposent un vaste choix de vins de qualité du Mâconnais. Plus récemment, quelques beaux terroirs du Beaujolais sont venus compléter la gamme. Vendange manuelle, raisin bio, vieilles vignes, levures indigènes et élevage boisé sobre résumant leur cahier des charges. Nous admirons cette recherche de maturités poussées sans

exprimer dans les vins la moindre lourdeur, en les équilibrant par des trame acides mûres et salivantes. Depuis le millésime 2019, 100 % des achats de raisins sont certifiés bio ou en conversion bio, soit quatorze micro-cuvées commercialisées de 900 à 6 000 bouteilles.

Les vins : volume charnu dès le simple mâconnais, à la mâche appréciable. Le mâconnais chardonnay sonne juste : ample et savoureux, il est doté d'une jolie allonge. Plus d'envergure et de douceur de texture dans Les Crays, un blanc mûr et appétent. Profil un peu plus épais et léger manque de fraîcheur dans le mâconnais-igé. En Carementrant se distingue par son équilibre entre maturité et fraîcheur, avec une finale pleine de relief. En rouge, Glou des Bret, peu protégé en soufre, ne se présente pas aussi net que souhaité. Assez friand et vif, le juliéna offre une fine allonge poivrée. Sa finale manque un peu de précision. Profil léger et infusé dans le saint-amour, tout en délicatesse et fraîcheur florale, à boire sur son fruit. Le brouilly se montre gourmand, tendre et velouté, finement épicé, avec un excellent fruit plein de sincérité. Beau-coup de suavité dans le très parfumé fleurie, servi par une fine acidité volatile.

☞ Bourgogne Aligoté Aligato Zen 2022	24 €	92
☞ Mâcon-Vinzelles Le Clos de Grand-Père 2022	24 €	93
☞ Pouilly-Fuissé Climat En Chatenay Cuvée Zen 2022	44 €	94
☞ Pouilly-Vinzelles Climat Les Longeays 2022	38 €	94
☞ Pouilly-Vinzelles Les Quarts 2022	44 €	95
☞ Saint-Véran Climat La Bonnode 2022	32 €	94
☞ Saint-Véran Climat La Bonnode Cuvée Ovoïde 2022	32 €	94
☞ Saint-Véran La Combe Desroches 2022	25 €	93
☞ VDF X-Taste 2012	52 €	95
Le coup de ♥		
☞ Saint-Véran Climat La Bonnode Cuvée Zen 2022	32 €	95

Blanc : 12 hectares. Chardonnay 96 %, Aligoté 4 %
Production moyenne : 65 000 bt/an

DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE ☾
 125, rue aux Bourgeois, 71680 Vinzelles
 03 85 35 67 72 • www.bretbrothers.com •
 Vente et visites : sur RDV.
Propriétaire : Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret

☞ Mâcon-Chardonnay 2022	18 €	92
☞ Mâcon-Chardonnay Les Crays 2022	22 €	93
☞ Mâcon-Igé Les Vernayes 2022	18 €	91
☞ Mâcon-Villages Terroirs du Mâconnais 2022	16 €	91
☞ Pouilly-Fuissé En Carementrant Cuvée Zen 2022	36 €	94
☞ Beaujolais-Lantignié Glou des Bret 2022	16 €	88
☞ Brouilly 2022	24 €	92
☞ Fleurie Poncié 2022	26 €	92
☞ Juliéna La Bottière 2022	26 €	90
☞ Saint-Amour Côte de Besset 2022	26 €	91

Rouge : 2 hectares. Gamay noir à jus blanc 100 %
 Achat de raisins.
Blanc : 6 hectares. Chardonnay 100 %
 Achat de raisins.
Production moyenne : 45 000 bt/an