

DÉGUSTATION 11:17

Les Bret Brothers, ambassadeurs des «climats» du Mâconnais

PAR PIERRE-EMMANUEL BUSS

Plusieurs vins du négoce «haute couture» créé en 2001 par Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret seront à découvrir ce jeudi lors de la dégustation «La passion du terroir» organisée par Elie Gazzar SA au Lausanne-Palace

C'est un classique. Chaque année, la maison Elie Gazzar SA organise une grande dégustation baptisée «La passion du terroir». Une trentaine de vigneron·nes issus de la vallée du Rhône, du Languedoc-Roussillon, du Sud-Ouest, de la Bourgogne, de la vallée de la Loire, du Piémont ou encore de Toscane seront présents en chair et en os ce jeudi de 15h à 20h au Lausanne-Palace (inscription obligatoire, entrée 30 francs). Dans le lot, des grands noms et des étoiles montantes moins médiatisées comme les Bret Brothers, à Vinzelles, dans le Mâconnais.

Les Bret Brothers? Il s'agit de l'union de trois frères, Jean-Philippe, Jean-Guillaume et Marc-Antoine Bret, le petit dernier, décédé en mai dernier. Les deux aînés ont créé un négoce «haute couture» en 2001 qu'ils exploitent en parallèle du domaine familial, La Soufrandière, 9 ha cultivés en biodynamie. Entre les deux structures, ils produisent 75 000 bouteilles par an, en majorité du chardonnay, dont 18 «micro-cuvées» de 900 à 4000 bouteilles chacune. De quoi démontrer la grande diversité des «climats» (lieu-dit) du Mâconnais.

J'ai dégusté récemment leur pouilly-fuissé «En Carementrant». Il s'agit d'un des plus beaux terroirs de Vergisson, très calcaire, exposé plein sud, avec des vieilles vignes de cinquante à soixante ans. Dans les millésimes 2012 et 2010, surtout, cette cuvée de chardonnay est une très belle réussite. C'est un vin tendu, sapide, avec une salinité qui fait saliver en finale. D'autres crus seront en dégustation à Lausanne: le pouilly-fuissé «Terres de Vergisson» 2013 (25,90 francs) et le pouilly-vinzelles «Les Remparts» 2013 (22,70 francs).