

Familien Bret har vært eiere av La Soufrandière siden 1947, da bestefaren til brødrene Jean-Guillaume og Jean-Philippe kjøpte denne eiendommen i Pouilly-Vinzelles, den sydligste appellasjonen i Maconnais. På det tidspunkt var der kun 1 ha med vinmarker. Over tid kjøpte han, og siden sønnen Jean-Paul, opp ledige naboparseller. Da yngste generasjon overtok eiendommen i 2000, var der drøyt 4,5 ha med vinmarker. På det tidspunkt var La Soufrandière også frigjort fra det lokale kooperativet, slik at 2000-årgangen i sin helhet ble vinifisert og tappet av familien Bret.

Like etter overtakelsen av familieeiendommen startet de to brødrene Bret sin *negoce*-virksomhet Bret Brothers, med oppkjøp av druer fra gamle vinstokker, fra parseller i flere av vinområdene i Maconnais. Prinsippet for *negoce*-vinene er én vin fra én parsell, dyrket av én vinbonde. Brødrene Bret har selv ansvaret for når druene skal høstes: manuell innhøsting, langsom og forsiktig pressing, alkoholgjæring og malolaktisk gjæring foregår uten tilsetninger, heller ingen syrejustering. Gjæring og lagring (11 mnd) på 228 liters fat. For tiden lager og tilbyr de totalt ca 16 slike *mikrocuvées* (produksjon på mellom 900 og 4000 flasker), blant annet de tre som vi nå introduserer på det norske markedet. En grunnleggende målsetting med all virksomheten til de to brødrene, er å tilby kvalitetsvin fra Maconnais - eksepsjonelle viner laget av eksepsjonelle druer. Denne delen av Burgund er ikke like berømt som områdene lenger nord, men her er sannelig flere steder med potensiale til stor kompleksitet, med en ofte mer generøst fruktig innpakning av kalkbasert mineralitet. De to vinmarkene til La Soufrandière (Les Quartz og Les Longeays) dyrkes biodynamisk, det samme utgangspunkt har flere av vinene som tilbys gjennom Bret Brothers. Også i kjelleren følger brødrene sentrale kvalitetsprinsipper for produksjon av Chardonnay-vin som reflekterer sitt Maconnais-terroir. Manuell innhøsting, langsom og forsiktig pressing, både den alkoholiske og den malolaktiske gjæringen foregår uten tilsetninger, og det skjer heller ingen syrejustering. Gjæring og lagring skjer på 228-liters fat, og vinene tappes normalt etter 11 mnd.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Ls Pouilly-Vinzelles 20</b> - Lys strågul. Duft av fersken, aprikos og hint av mineraler. Frisk og rik, god konsentrasjon og lengde.	kr. 437,60	13079201	6014971	
<b>Ls P-Vinz Quarts Mill 20</b> - Lys strågul. Fokusert og kompleks, moden aprikos, krydder og mineraler. Frisk med mineraler, steinfrukt. Konsentrert og lang.	kr. 695,20	14750801	6087407	
<b>BB Mâcon-Chard. Les Crays</b> -	kr. 341,20	8011572		
<b>LS Mâc-Vinzellez Grand-Père</b> - Lys strågul. Sunn og fokusert, fersken, appelsin, mineraler. Sunn og fokusert, sitrusskall, krydder, mineraler	kr. 374,20	12712801		
<b>BB P-Fuisse En Carementrant 20</b> -	kr. 467,00	8011185	6087415	
<b>LS St-Véran Combe des Roches</b> - Lys strågul. Ren, gul frukt, eple, mineraler. Ren, eple, gul frukt, mineraler. God lengde.	kr. 353,10	13078501		

<b>Hvitvin (75 cl)</b>	<b>Veil H pris:</b>	<b>V nr:</b>	<b>EPD nr:</b>	<b>Vectura nr:</b>
<b>Ls St-Véran Bonnode 20</b> - Lys strågul. Fokusert, gul frukt, eple, krydder, mineraler. Gul frukt, krydder, mineraler, fersken. God konsentrasjon.	kr. 430,00	14680501	6087324	
<b>BB Viré-Clesse La Verchere Zen</b> - Lys strågul. Rik og fokusert, fersken, aprikos, mineraler. Sunn, fokusert, fersken, pasjonsfrukt, mineral. Lang.	kr. 360,90	12713501		
<b>Ls St-Véran Bonnode Zen 20 -</b>	kr. 430,00	8011190	6087332	
<b>Ls P-Fuissé Au Vignerai 20</b> - Lys strågul. Sunn og fokusert duft av hvite blomster og fersken. Mineralsk, hvite blomster, fersken med god konsentrasjon og lengde.	kr. 522,60	14682801	6087365	
<b>BB Mâcon-Chardonnay 20</b> - Lys strågul. Fersken, eple og hint av mineraler. God konsentrasjon, friskhet og lengde.	kr. 273,20	11659801	6015002	
<b>Ls P-Vinzelles Quarts Zen 20 -</b>	kr. 542,00	8011188	6087399	
<b>Ls P-Vinzelles Quarts 20</b> - Lys strågul. Duft av moden aprikos, hint av krydder og mineraler. Fokusert og rik, mineraler, steinfrukt, konsentrert og lang.	kr. 542,00	14750701	6087381	
<b>BB Mâcon-Igé Les Vernayes -</b>	kr. 292,70	8011571		
<b>Ls St-Véran Bonnode Ovoide 20</b> - Lys strågul. Gul frukt, eple, krydder, mineraler. Fersken, krydder og mineraler. God konsentrasjon.	kr. 457,80	14680401	6087340	
<b>Pouilly-Vinzelles Les Quarts Cuvée Zen 2019 La Sou</b> - Lys strågul. Duft av moden aprikos, hint av krydder og mineraler. Fokusert og rik, mineraler, steinfrukt, konsentrert og lang.	kr. 513,00	13079801	5773874	
<b>Ls La Carbonnode 20 FW</b> - Lys gyllen. Fokusert moden gul frukt og sitrus. Rik og dyp, aroma av gul frukt, sitrus og mineraler. Godt grep.	kr. 457,80	14682701	6087357	
<b>Pouilly-Vinzelles Climat Les Longeays 2019 La Souf</b> - Lys gyllen. Sunn, fokusert, gulfrukt, mineral. Fokusert med godt grep.	kr. 467,50	13079601	5773858	
<b>Ls P-Fuissé En Chatenay Zen 20</b> - Lys strågul. Duft av fersken, aprikos og hint av mineraler. Frisk og rik, god konsentrasjon og lengde.	kr. 542,00	14750601	6087373	
<b>LS Aligote Aligato Zen</b> - Lys strågul. Frisk og fokusert aroma av eple, sitrus og nøtter. Frisk smak av eple, sitrus og nøtter.	kr. 334,50	12712401		
<b>Hvitvin (150 cl)</b>				
<b>Pouilly-Vinzelles Les Quarts 2019 MAGNUM La Soufra</b> - Lys strågul. Duft av moden aprikos, hint av krydder og mineraler. Fokusert og rik, mineraler, steinfrukt, konsentrert og lang.	kr. 1 022,00	13080205	5773932	

<b>Hvitvin (150 cl)</b>	<b>Veil H pris:</b>	<b>V nr:</b>	<b>EPD nr:</b>	<b>Vectura nr:</b>
<b>Pouilly-Vinzelles Les Quarts Cuvée Millerandée 201</b> - Lys strågul. Fokusert og kompleks, moden aprikos, krydder og mineraler. Frisk med mineraler, steinfrukt. Konsentrert og lang.	kr. 1 239,10	13080005	5773940	
<b>LS Pouilly-Vinzelles Mgn</b> - Lys strågul. Duft av fersken, aprikos og hint av mineraler. Frisk og rik, god konsentrasjon og lengde.	kr. 802,00	13079305		
<b>Ls P-Vinz Quarts Mill Mgn 20 -</b>	kr. 1 365,30	8011186	6087456	
<b>LS St-Vér Combe des Roches Mgn</b> - Lys strågul. Ren, gul frukt, eple, mineraler. Ren, eple, gul frukt, mineraler. God lengde.	kr. 710,70	13079005		
<b>Ls St-Véran Bonnode 20 Mgn -</b>	kr. 841,50	8011189	6087431	
<b>Ls P-Vinzelles Quarts Mgn 20 F -</b>	kr. 1 084,10	8011187	6087449	
<b>Musserende (75 cl)</b>				
<b>BB Bret Nat Zen -</b>	kr. 341,20	8011570		
<b>Rødvin (75 cl)</b>				
<b>BB Glou de Bret Beaujolais Lantignie</b> - Dyp rød. Sunn og fokusert, knuste røde bær, balsam. Sunn, fokusert, frisk, knuste røde bær og balsam.	kr. 269,00	12712701		
<b>L-Vial Cote de Brouilly 20</b> - Middels dyp rød. Ren og myk duft av kirsebær og skogsbær. Klar ren og fokusert, kirsebær, skogsbær, balsam og urt.	kr. 398,80	14389501	6015085	
<b>BB Saint-Amour Ct de Besset Zen -</b>	kr. 398,20	8011569		
<b>BB Fleuries Les Ponciés Zen</b> - Middels dyp rød. Sunn, fokusert, røde bær balsam. Sunn, fokusert, balsam og røde bær.	kr. 389,50	12713401		
<b>Rødvin (300 cl)</b>				
<b>DD Arbois Jeroboam -</b>	kr. 1 477,00	13690807	5878889	