



MAS DE BRET



Le Mas de Bret est un domaine viticole de deux hectares de vignes situé dans le Parc Naturel Régional des Alpilles en Provence.

Ses vignes, issues de sélections massales du pépiniériste Lilian Bérillon, ont été plantées en 2013 et sont conduites en agriculture biologique.

Les vinifications se font en levures indigènes et en vendanges entières pour les rouges. Les vins sont ensuite élevés puis mis en bouteille au Mas de Bret.

Mas de Bret - Chemin de Gavaudan, 13103 Saint Étienne du Grès
contact@masdebret.com
<https://masdebret.com>





Historique

A Saint Étienne du Grès, dans une petite vallée du Parc Naturel Régional des Alpilles, se côtoient oliviers, lavandes. Cette vallée est une terre de vignes depuis des siècles, mais les aléas de la vie avaient conduit à tout arracher.

Jean-Luc Placet, propriétaire du Mas de Bret, a eu pour objectif de recréer un vignoble sur ce terroir extraordinaire. Les vignes, issues de sélection massale, ont été plantées en 2013.

Le Mas de Bret a été supervisé dès l'origine par Monsieur Éloi Dürrbach, vigneron du Domaine de Trévallon, situé à moins de 6 kilomètres du Mas de Bret.

Il a pu apporter toute son expérience et son expertise, dans les vignes mais aussi au chai lors des vinifications, pour réaliser l'objectif principal du Mas de Bret, recréer un domaine viticole d'exception !

Philosophie

Le domaine est conduit en agriculture biologique depuis l'origine. Cet environnement exceptionnel par sa richesse et sa biodiversité se doit d'être préservé.



Terroir

Le sol calcaire, l'influence du mistral, ainsi que la biodiversité présente dans les Alpilles, en font un terroir d'exception. Nous utilisons la traction animale (chevaux) pour le travail de la vigne pour limiter notre impact sur ce terroir.

Mas de Bret - Chemin de Gavaudan, 13103 Saint Étienne du Grès
contact@masdebret.com
<https://masdebret.com>



Vinification

Le Mas de Bret Rouge est vinifié en levures indigènes, en vendanges entières, puis élevé dans un foudre Stockinger de 25 hectolitres pendant deux ans.

Après l'élevage, le vin est mis en bouteille au domaine sans collage ni filtration.

Le Mas de Bret Blanc est pressé puis débourbé pendant 24 heures avant d'être entonné et vinifié intégralement dans une barrique de 228 litres Atelier Centre France, en levures indigènes, puis élevé dans cette même barrique, sur lies, pendant un an avant d'être mis en bouteille au Mas.



Mas de Bret
Chemin de Gavaudan, 13103 Saint Étienne du Grès
contact@masdebret.com
<https://masdebret.com>

HORAIRES D'OUVERTURE

Visites sur rendez-vous uniquement.

