

# S A I N T - B R I S C O R P S D E G A R D E



Saint-Bris "Corps de Garde" est un vin blanc de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois) relevant de l'A.O.C. Saint-Bris (appellation communale officielle depuis 2003, seule appellation de Bourgogne issue du cépage sauvignon). Issu des climats La Canne et La Mouche, il est élaboré à partir de Fié-gris (Sauvignon gris). Les vignes, âgées de 20 à 30 ans, s'enracinent dans des sols jurassiques de corniche calcaire kimméridgienne, où calcaires et marnes riches en fossiles Exogyra Virgula sont recouverts d'une épaisse couche d'éboulis de portlandien (calcaires du Barrois très durs, blancs et anguleux), complétés par d'autres parcelles très caillouteuses et argilo-limoneuses, abondantes en petits fossiles d'huîtres.

Situées entre 180 et 225 m d'altitude, les parcelles bénéficient d'une exposition septentrionale (avec micro-climat), orientée nord / nord-nord-ouest, sous l'influence d'un vent dominant de nord-est. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et biodynamique, certifiée ECOCERT sas et Demeter, pour un rendement moyen de 40 hl/ha. La vendange est triée manuellement sur table, entièrement égrappée, puis soumise à un pressurage lent et un débourbage sévère. La fermentation en levures indigènes et la fermentation malolactique spontanée sont suivies d'un élevage sur lies fines en fûts de 500 L (1 à 6 vins) pendant 15 à 19 mois, sans bâtonnage, avec une utilisation très modérée du SO<sub>2</sub>, réajustée seulement si nécessaire à la mise en bouteille.

