

SAINT-BRIS CORPS DE GARDE



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 bio-dynamique, 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 SO₂, réajustée seulement si nécessaire à la mise en bouteille.

