

SAINT-BRIS MONT MORIN



Saint-Bris "Mont Morin" est un vin blanc de Bourgogne (Yonne – Vignoble du Grand Auxerrois) appartenant à l'A.O.C. Saint-Bris (appellation communale reconnue depuis le 10 janvier 2003). Il provient du climat Mont Morin et associe en complantation Sauvignon blanc et Sauvignon gris. Les vignes, âgées d'environ 10 ans, s'enracinent dans un terroir de kimméridgien à argile blanche, riche en petits fossiles type *Exogyra Virgula*, qui signent le caractère salin et tendu du vin.

Situées entre 205 et 186 m d'altitude, les parcelles bénéficient d'une exposition septentrionale (avec micro-climat), orientée nord-ouest, sous l'influence d'un vent dominant de sud-ouest. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et bio-dynamique, certifiée ECOCERT sas et Demeter, pour un rendement moyen de 40–45 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 précèdent un élevage sur lies fines en fûts de 500 L et en grès, sur 1 à 4 vins, pendant 15 à 19 mois, sans bâtonnage, avec une utilisation très modérée du SO₂, simplement ajustée si besoin à la mise en bouteille.

