



Saint-Bris



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellation Village du vignoble de l'Auxerrois, dans l'Yonne.

Cette appellation est réservée exclusivement aux vins blancs produits à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation SAINT-BRIS.

Elle a été créée par décret du 10 janvier 2003 et remplace l'ancienne appellation Sauvignon de Saint-Bris.

Communes de production : **Saint-Bris-le-Vineux, Chitry, Irancy, Quenne, Vincelottes.**

CARACTÈRES DES VINS

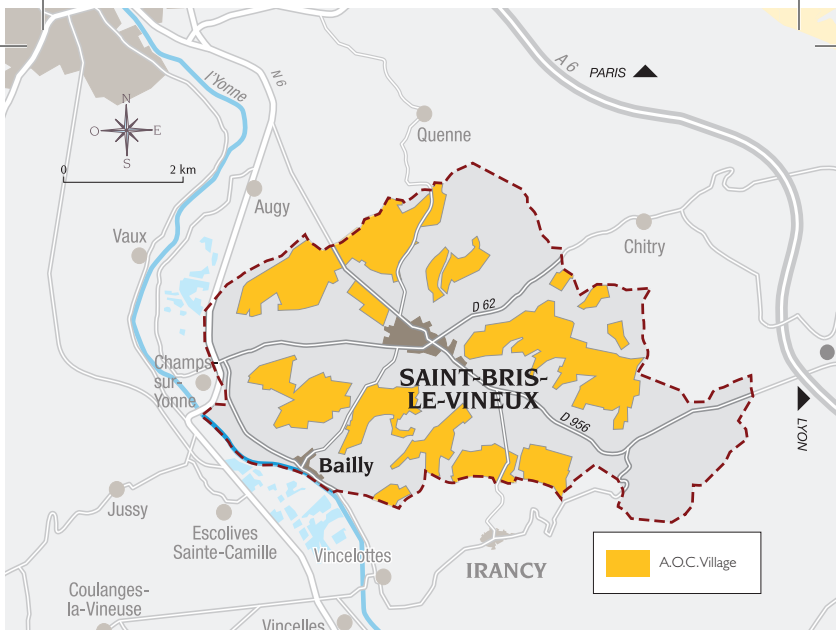
C'est un **blanc**, un Sauvignon. L'œil est souvent paille pâle, or léger. On se situe ici à deux pas d'Auxerre. Le Saint-Bris décline des notes d'agrumes (pamplemousse, mandarine), de pêche et de feuilles de cassis froissées.

S'accompagnant parfois de nuances exotiques (litchi), cette complexité débouche sur un fruité ample, floral et tendre teinté d'une finale épicée et iodée. L'âge l'amènera vers des arômes de confitures et de fruits confits. À déguster dans sa jeunesse ou après quelques années.

CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : exception bourguignonne, ce Sauvignon est remarquable car il développe une belle gamme aromatique, ce qui fait de lui un vin vif et fringant, parfait pour les huîtres et crustacés. En apéritif, sa minéralité excite les papilles. Absolument grandiose sur les fromages de chèvre, sa vivacité réveille aussi tous les plats de poisson et particulièrement les assiettes nordiques. Il s'accorde aussi très bien avec les plats relevés d'épices comme le curry et le safran.

Températures de service : 8 à 10 °C à l'apéritif,
10 à 12 °C à table.



SITUATION

Au cœur du vignoble de l'Auxerrois et sur les bords de l'Yonne, Saint-Bris-le-Vineux, un vieux village de pierres, repose sur d'extraordinaires caves médiévales, les plus étonnantes de Bourgogne : elles courent sous tout le pays. Il s'y ajoute les anciennes carrières de Bailly (la pierre du Panthéon à Paris), 3,5 ha de cave à 60 mètres sous terre ! Saint-Bris vaut vraiment le détour.

TERROIRS

Les sols jurassiques sont divers, du portlandien au kimméridgien. Calcaires à astartes (kimméridgien inférieur) au bord des alluvions de l'Yonne et au pied des pentes marno-calcaires. Les meilleures situations sont en plein coteaux d'exposition nord qui lui confère une maturité idéale pour son fruité.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs** exclusivement, cépages **Sauvignon** et **Sauvignon Gris**.

Le **Sauvignon** n'est cultivé en Bourgogne que dans la région de Saint-Bris-le-Vineux. Ce cépage vigoureux donne des grappes compactes avec des baies petites et ovoïdes, d'un beau jaune d'or à maturité, à la pellicule épaisse et à la pulpe fondante. Sur ce terroir bourguignon, il produit des vins blancs secs, légers, frais et très agréables.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées
160,83 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles
8 130 hl

*en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018