SAINT-BRIS 2022

SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : AOC Saint-Bris, Bourgogne, Grand Auxerrois, France
Le petit village de Saint-Bris produit une appellation atypique dans l'univers bourguignon, puisqu'il s'agit de l'unique AOC bourguignonne blanche issue du cépage Sauvignon. L'appellation Saint-Bris est produite sur une surface de 133 hectares et se caractérise par un bouquet très aromatique dominé par les notes de fruits exotiques et de feuilles de cassis.

Terroir : Les sols du vignoble sont un mélange de cailloux et de calcaires durs avec un matériau argilo-limoneux.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver relativement doux et très sec, la vigne a commencé à débourrer la dernière semaine de mars. Heureusement fin mars, à la veille des gelées, le millésime affiche quelques jours de retard par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années, avec des vignes au stade de gonflement des bourgeons. Les comptages laissent apparaître une belle sortie de grappes malgré le gel et le froid. La pousse s'accélère et on observe 7 à 8 feuilles étalées dès la mi-mai. Le 18 mai, les premières fleurs apparaissent dans Les Preuses. La pleine floraison est observée fin mai. Elle se déroule dans d'excellentes conditions, avec peu de coulure ou de millerandage. La vigne, en retard au mois de mars, affiche désormais 10 jours d'avance par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années. Les grappes grossissent très vite, elles en sont au stade de petits pois autour du 6 juin. La fermeture de la grappe s'effectue la dernière semaine de juin. Le 31 août marque le début des vendanges avec toutes les équipes. L'état sanitaire des raisins est parfait, les pellicules sont épaisses, ils sont pulpeux avec un bon rendement en jus (145 kg/hl). Les fermentations alcooliques sont assez rapides (10 à 15 jours) et les fermentations malolactiques se sont terminées début janvier.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Utilisation du principe de la gravité afin d'éviter tout pompage qui pourrait être préjudiciable à la qualité du vin. Macération pré-fermentaire de 12 heures afin d'extraire le maximum de fruit et toute la typicité du cépage Sauvignon. Pressurage pneumatique de courte durée (1h30 à 2h00) pour une séparation délicate entre les parties solide et liquide des raisins. Débourbage statique très léger afin de conserver suffisamment de lies fines pour que les fermentations alcoolique et malolactique puissent se dérouler de manière naturelle.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un bouquet intense et frais se caractérise par des notes de bourgeon de cassis et de buis. La bouche, fraîche et ronde, s'exprime avec spontanéité. Un vin d'une exquise légèreté.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sauvignon 100%