

Le Domaine Verret élabore un vin issu du Chardonnay sur un terroir exceptionnel des Côtes d'Auxerre "Les Gaudiers".



Vignes - Parcelle "Les Gaudiers"

Commune : Saint-Bris-le-Vineux
Appellation d'origine contrôlée : Bourgogne Côtes d'Auxerre
Culture : certifiée HVE
Terroir : parcelle fortement pentue, sol argilo-calcaire
Superficie du vignoble : 1,16 ha
Cépage : Chardonnay
Âge de la vigne : 17 ans

Vinification & Elevage

Récolte : manuelle
Vinification : pressurage pneumatique doux, débourage à froid, levures indigènes, fermentation en fûts, pas collé ni filtré
Élevage : 100% fûts de chêne

Dégustation

Le nez est élégant et expressif, dévoilant des notes d'agrumes mûrs, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et une belle touche minérale crayeuse. Des nuances subtiles de beurre frais et de noisette grillée apparaissent à l'aération, signature du terroir et de l'élevage. En bouche, l'attaque est fraîche, portée par une belle acidité qui équilibre la richesse du vin. La structure est ample et généreuse, offrant des arômes de fruits blancs mûrs, de brioche et d'amande. La finale est longue, saline et légèrement épicée, avec une belle persistance aromatique.

Accords Mets & Vins

Grand terroir et grand vin. Il peut se suffire à lui-même, à l'apéritif. Cependant, on peut agréablement l'associer à des mets délicats, saumon fumé, boutargue, marinade de crevettes à l'aneth ou encore poisson en papillote.

Note du millésime

Le millésime 2023 en Bourgogne du Nord a été un millésime généreux et solaire, marqué par un hiver doux suivi d'un printemps frais, retardant légèrement le cycle de la vigne. L'été instable, avec des épisodes de grêle en juillet, a nécessité un tri rigoureux des raisins. Cependant, une maturation sous un temps chaud et sec en fin de saison a permis d'atteindre un bel équilibre entre fraîcheur et maturité.



Domaine Verret
14 route Champs
89530 Saint-Bris-Le-Vineux
+33 3.86.53.31.81

Domaine Verret produces a wine made from Chardonnay grapes grown on an exceptional terroir in the Côtes d'Auxerre region, "Les Gaudiers".



Vineyards - Plot "Les Gaudiers"

Municipality: Saint-Bris-le-Vineux
Appellation of Origin: Bourgogne Côtes d'Auxerre
Farming: HVE certified
Terroir: steeply sloping plot, clay-limestone soil
Vineyard area: 1.16 ha
Grape variety: Chardonnay Vine age: 17 years

Winemaking & Aging

Harvest: Hand-picked.
Vinification: Gentle pneumatic pressing, cold settling, indigenous yeasts, barrel fermentation, unfinned and unfiltered.
Aging: 100% oak barrels.

Tasting

The nose is elegant and expressive, revealing notes of ripe citrus, white flowers (hawthorn, acacia), and a lovely chalky minerality. Subtle nuances of fresh butter and toasted hazelnut emerge with aeration, a signature of the terroir and aging. On the palate, the attack is fresh, driven by a beautiful acidity that balances the wine's richness. The structure is ample and generous, offering aromas of ripe white fruit, brioche, and almond. The finish is long, saline, and slightly spicy, with a beautiful aromatic persistence.

Culinary & Wine Pairing

Great terroir and great wine. It can stand on its own, as an aperitif. However, it can be pleasantly paired with delicate dishes, such as smoked salmon, bottarga, shrimp marinade with dill, or fish en papillote.

Vintage rating

The 2023 vintage in Northern Burgundy was a generous and sunny one, marked by a mild winter followed by a cool spring, slightly delaying the vine's growth cycle. The unstable summer, with episodes of hail in July, necessitated rigorous sorting of the grapes. However, ripening under warm, dry conditions at the end of the season allowed for a beautiful balance between freshness and maturity.



Domaine Verret
14 route Champs
89530 Saint-Bris-Le-Vineux
+33 3.86.53.31.81