

Saint Bris, ou l'exception Bourguignonne, apporte en effet un peu d'originalité face aux traditionnels Chardonnay et Pinot Noir en proposant un vin issu du Sauvignon, retrouvé habituellement à quelques kilomètres dans le Sancerrois.



Vignes

Commune : Saint-Bris-le-Vineux
Appellation d'origine contrôlée : Saint-Bris
Culture : certifiée HVE
Terroir : sol argilo-calcaire kimmeridgien en vers et plateaux
Superficie du vignoble : 8 ha
Cépage : Sauvignon blanc
Âge moyen des vignes : 23 ans
Travail du sol : mécanique
Parcelles : Appat du Loup, Forterre, Cornevin, Corbier, La Croix Rougeot, Les Boisseaux, Veaupiary

Vinification & Elevage

Récolte : mécanique
Vinification : pressurage pneumatique doux, débourage à froid, levures indigènes, fermentation thermorégulée.
Élevage : cuve inox

Dégustation

Le nez est explosif et très expressif sur des notes de bourgeons de cassis, de genêt et de buis.
En bouche, l'attaque est vive et rafraîchissante, soutenue par une belle acidité tranchante qui apporte du dynamisme. La minéralité saline, signature du terroir de Saint-Bris, s'exprime en finale longue et élégante, laissant une impression de pureté et de fraîcheur.

Accords Mets & Vins

Devant tant de fraîcheur, vous pouvez facilement envisager un plateau de fruits de mer.
Cependant, il accompagne également très bien les fromages de chèvres, un pâté de pomme de terre Berrichon ou, pourquoi pas, une cuisine plus exotique avec un curry.

Note du millésime

Le millésime 2025 en Bourgogne du Nord a été un millésime solaire et généreux, marqué par un hiver doux suivi d'un printemps frais, retardant le cycle de la vigne. L'été instable, ponctué d'épisodes de grêle en juillet, a nécessité un tri rigoureux des raisins. Heureusement, une maturation sous un temps chaud et sec en fin de saison a permis d'obtenir des raisins de qualité avec une belle concentration aromatique.



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

Saint Bris 2025

Saint Bris, or the Burgundian exception, brings a touch of originality compared to the traditional Chardonnay and Pinot Noir by offering a wine made from Sauvignon, usually found a few kilometers away in the Sancerre region.

Vines

Municipality: Saint-Bris-le-Vineux
 Controlled designation of origin: Saint-Bris
 Cultivation: HVE certified
 Terroir: Kimmeridgian clay-limestone soil on slopes and plateaus
 Vineyard area: 8 ha
 Grape variety: Sauvignon Blanc
 Average vine age: 23 years
 Soil work: mechanical
 Parcels: Appat du Loup, Forterre, Cornevin, Corbier, La Croix Rougeot, Les Boisseaux, Veaupiary

Winemaking & Aging

Harvest: mechanical
 Winemaking: gentle pneumatic pressing, cold settling, indigenous yeasts, temperature-controlled fermentation.
 Aging: stainless steel tank

Tasting

The nose is explosive and very expressive with notes of blackcurrant buds, broom, and boxwood.
 On the palate, the attack is lively and refreshing, supported by a beautiful sharp acidity that brings dynamism. The saline minerality, signature of the Saint-Bris terroir, expresses itself in a long and elegant finish, leaving an impression of purity and freshness.

Culinary & Wine Pairing

With so much freshness, you can easily consider a seafood platter.
 However, it also pairs very well with goat cheeses, a Berrichon potato pâté, or why not, more exotic cuisine with a curry.

Vintage Note

The 2025 vintage in Northern Burgundy was a sunny and generous vintage, marked by a mild winter followed by a cool spring, delaying the vine cycle. The unstable summer, punctuated by hail episodes in July, required rigorous grape sorting. Fortunately, ripening under warm and dry weather at the end of the season produced quality grapes with beautiful aromatic concentration.



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