

Saint-Bris "Veaupiary" 2023

Veaupiary, la plus grande parcelle de l'appellation Saint-Bris alors même qu'elle est située sur la commune d'Irancy ! Dernière vigne plantée par Claude, le père de Bruno, c'est également là que ce sont réalisés les premiers essais de Sauvignon gris ou Fyé gris.



Vignes

Commune : Irancy
Appellation d'origine contrôlée : Saint-Bris
Culture : certifiée HVE
Terroir : plateaux calcaire du barrois, sols argilo-limoneux
Superficie du vignoble : 1 ha
Cépage de la cuvée : 100% Sauvignon Gris
Âge de la vigne : 24 ans

Vinification & Elevage

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

Dégustation

Le Saint-Bris "Veaupiary" 2023 présente une robe pâle aux reflets dorés. Le nez est expressif, dévoilant des notes d'agrumes mûrs (citron confit, pamplemousse), de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion) et une touche subtile de buis et de feuille de cassis, typique du Sauvignon. En bouche, l'attaque est fraîche et vive, soutenue par une belle tension minérale qui apporte du relief. L'évolution dévoile une belle ampleur, avec des arômes de fruits blancs et d'épices douces, enrichis par une finale saline et persistante.

Accords Mets & Vins

Il s'accordera parfaitement avec un plateau de fruits de mer, un poisson grillé ou une viande blanche.
Mais également avec un fromage tel que le chèvre frais, le brie ou le comté.
Plus exotiquement, avec des rouleaux de printemps ou un curry au lait de coco.

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

Saint-Bris "Veaupiary" 2023

Veaupiary, the largest plot in the Saint-Bris appellation even though it is located in the commune of Irancy! Last vine planted by Claude, Bruno's father, it is also where the first trials of Sauvignon gris or Fyé gris were carried out.



Vines

Municipality: Irancy
 Appellation of Origin: Saint-Bris
 Cultivation: Certified HVE (High Environmental Value)
 Terroir: Limestone plateaus of the Barrois region, clay-loam soils
 Vineyard area: 1 hectare
 Grape variety: 100% Sauvignon Gris
 Vine age: 24 years

Vinification & Aging

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

Tasting

The 2023 Saint-Bris "Veaupiary" has a pale color with golden highlights. The nose is expressive, revealing notes of ripe citrus fruits (candied lemon, grapefruit), exotic fruits (mango, passion fruit) and a subtle touch of boxwood and blackcurrant leaf, typical of Sauvignon.

On the palate, the attack is fresh and lively, supported by a beautiful mineral tension that adds depth. The evolution reveals a lovely breadth, with aromas of white fruit and sweet spices, enriched by a saline and persistent finish.

Culinary & Wine Pairings

It will pair perfectly with a seafood platter, grilled fish or white meat.
 But also with a cheese such as fresh goat cheese, brie or comté.
 For a more exotic option, try spring rolls or a coconut milk curry.

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