

## Un millésime de vigneron

### 1 - Les données météorologiques

#### • Températures :

- Premier trimestre plus froid que la normale, avec des températures particulièrement basses en février (-2,8°C en moyenne en dessous des normales)
- Printemps plus frais que la normale, en particulier en mai, avec une moyenne inférieure de plus de 3 °C par rapport aux normales saisonnières
- Juillet plus chaud (+1,7 °C en moyenne) en raison d'une période très chaude du 15 au 27
- Août et septembre dans la normale, avec des alternances de périodes chaudes et plus fraîches
- Octobre : +1,2 °C en moyenne par rapport aux normales

#### • Pluviométrie :

- Premier trimestre déficitaire sur le Chablisien
- Printemps très pluvieux (+68 % en moyenne), notamment en avril et mai
- Été peu arrosé : -22 % par rapport à une année normale
- Octobre : très pluvieux en particulier à partir du 5

#### • Insolation :

- Premier semestre déficitaire (-30 % en moyenne)
- Juillet et août très ensoleillés (+20 % en moyenne)
- Septembre : dans la normale

### 2 - Déroulement de l'année végétative sur notre domaine

Le printemps frais et humide a entraîné une floraison tardive qui a commencé la 2<sup>ème</sup> quinzaine de juin pour se terminer début juillet. Elle s'est déroulée dans des conditions météorologiques perturbées, ce qui a entraîné une coulure importante et a fortement impacté les rendements.

L'été a été chaud et très ensoleillé. Cela fait plusieurs années que nous n'avions pas connu, à la fois, un mois de juillet et un mois d'août aussi beaux, et c'est véritablement, ce qui a sauvé le millésime.

Entre le 15 septembre et le 15 octobre, de fortes pluies ont arrosé la France. Elles ont été toutefois moins importantes en Bourgogne, et en particulier à Chablis, que dans d'autres régions.

Nous avons effeuillé toutes les parcelles du domaine : la moitié dès la fin de la floraison, les autres en août. Cette pratique a eu plusieurs effets très positifs.

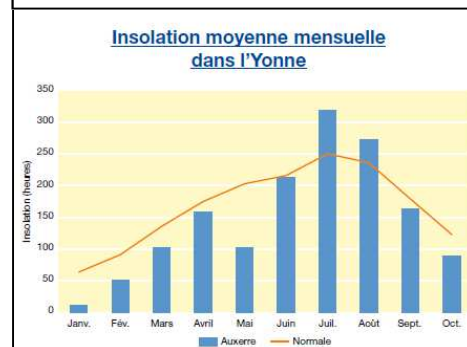
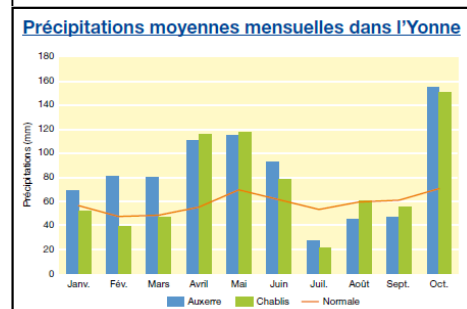
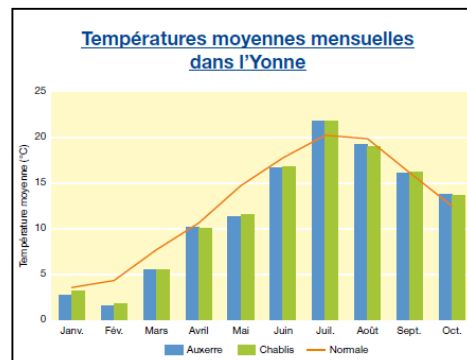
- le domaine étant cultivé selon les principes de l'agriculture biologique, il n'existe aucun moyen de lutter contre le développement du botrytis. L'effeuillage a été une très bonne solution pour aérer les grappes et maintenir un bon état sanitaire.
- comme dans toute année tardive, le processus de maturation des raisins s'est déroulé en septembre, qui est toujours un mois moins ensoleillé qu'août. Grâce à l'effeuillage, les raisins ont bénéficié d'une excellente exposition au soleil et ont ainsi atteint une belle maturité tout en conservant une très bonne acidité.
- enfin, le fait d'effeuiller tôt a permis aux raisins de prendre rapidement le soleil et de développer des peaux plus épaisses, ce qui les aurait protégés de la grillure si le temps était devenu caniculaire.

### 3 - Les vendanges, les vinifications et l'élevage

Notre domaine a été le premier de Chablis à commencer les vendanges dès le 26 septembre. A cette date, les raisins de nos parcelles avaient atteint une belle maturité (vignes âgées, rendements faibles, terroirs très bien exposés) et nous avons ainsi pu profiter de très bonnes conditions climatiques.

Tous les raisins du domaine ont été rentrés avant le week-end des 5-6 octobre qui a été chaud et pluvieux et suivi d'une semaine de mauvais temps.

Comme chaque année, tous les Premiers Crus et Grands Crus ont été récoltés en caissettes afin d'éviter l'éclatement des baies et conserver une matière première de très grande qualité.



Source Météo France / BIVB

.../...

### Un millésime de vigneron

#### **3 - Les vendanges, les vinifications et l'élevage (suite)**

En raison de la coulure, les rendements ont été faibles (30 à 50% inférieurs à la normale).

Les raisins présentaient de bons degrés (11.5 à 12.5% vol) et de bons niveaux d'acidité (5 à 6.5 gr/l).

Toute la vendange a été triée à l'arrivée à la cuverie, même si l'état sanitaire général était très bon, notamment grâce à l'effeuillage.

A l'issue des pressurages, les Premiers Crus et les Grands Crus ont été partiellement transférés en fûts de chêne, mais sans fût neuf afin de préserver la pureté et la minéralité.

Les fermentations alcooliques se sont bien passées. Les fermentations malolactiques ont été très longues. Elles se sont terminées au début du printemps pour les Petits Chablis et les Chablis et fin juin pour les Premiers Crus et Grands Crus.

Les vins qui étaient en fûts ont été relogés en cuves inox sur lies fines pour la seconde partie de l'élevage.

Nous avons commencé les mises en bouteille des Petits Chablis et Chablis en avril/mai, et celles des Premiers Crus et Grands Crus en novembre/décembre.

#### **4 - Nos vins à l'heure actuelle**

Nos vins dévoilent des nez très frais et floraux, d'une belle pureté. En bouche, ils sont très fruités et présentent un bel équilibre entre maturité, fraîcheur et pureté.

Tous les éléments semblent réunis pour que ce nouveau millésime évolue dans les meilleures conditions.

*Mis à jour le 5 décembre 2014*