

CHABLIS 2017



Le vignoble

Les parcelles en appellation Chablis sont situées en majorité sur le village de Fleys, mais aussi sur les communes de Chichée et Fontenay, leur superficie totale est de 13 hectares. Elles sont majoritairement orientées nord et nord ouest sur un sol kimméridgien constitué de marnes argilo-calcaires. Les plus vieilles d'entre elles ont 35 ans.

La vinification

Après un léger débourage, le jus est mis en cuve pour réaliser ses fermentations alcoolique et malolactique. Il s'en suivra un long élevage sur lies fines pour affiner les arômes et développer la complexité des saveurs. Si besoin est, nous effectuons un collage à la bentonite pour enlever les protéines, ainsi qu'un passage au froid qui permet d'éliminer les cristaux de tartre. Ensuite, nous effectuons une filtration tangentielle, c'est aujourd'hui la méthode de filtration la plus respectueuse du vin. Le vin est mis en bouteilles entre 10 et 17 mois après la récolte.

Le millésime

Le millésime 2017 a été précoce en raison d'un hiver chaud. Nous avons souffert de 8 nuits de gelées à partir du 18 avril. Les températures sont descendues jusqu'à moins 6°C et le temps était humide. Cela a fait beaucoup de dégâts, de nombreux bourgeons ont gelé et beaucoup de talles ont poussé sans raisin.

La fin du printemps et l'hiver ont été magnifiques et la floraison a eu lieu dans de bonnes conditions.

Le temps chaud de la deuxième moitié du mois d'août a permis aux raisins de murir dans de très bonnes conditions.

La maturité étant arrivée précocement, nous avons débuté les vendanges le 4 septembre et elles ont duré 10 jours.

Nous sommes heureux de la qualité de ce millésime (belle maturité, bon état sanitaire ...) mais nous avons été déçus par les petites quantités. Le gel de printemps nous a fait perdre 40% d'un rendement classique.