



CHABLIS

*L'expression
cristalline
d'un terroir*

Communiqué de Presse –13 Janvier 2022

Millésime 2021

Une attention de tous les instants

Jusqu'au dernier jour, l'année viticole 2021 est éprouvante pour les vignerons. Depuis le gel d'avril, aggravé par un redémarrage précoce de la vigne, jusqu'aux vendanges, les changements météorologiques brutaux imposent leur tempo : les viticulteurs doivent être réactifs et attentifs à chaque instant. Seuls moments de répit, la floraison, qui se déroule dans de bonnes conditions, puis la véraison, qui profite du soleil à partir de la mi-août.

Outre les pertes de volumes dues au gel, les raisins récoltés font l'objet d'un tri méticuleux, à la vigne et en cuverie. Les caprices du temps en juillet et début août contribuent au développement de quelques foyers de maladies, heureusement circonscrits grâce aux efforts des vignerons et au retour d'un temps sec courant août.

De l'avis général, 2021 demande une vraie technicité : les vinifications doivent être très précises. Si elles sont rapides, il faut néanmoins porter une très grande attention aux équilibres aromatiques.

Lors des premières dégustations, des tendances se dessinent : le potentiel aromatique des moûts est bien là, avec des notes d'agrumes frais dans les vins de Chablis, et les équilibres sucres-acides retrouvent des typicités appréciées par les amateurs de vins de Bourgogne.

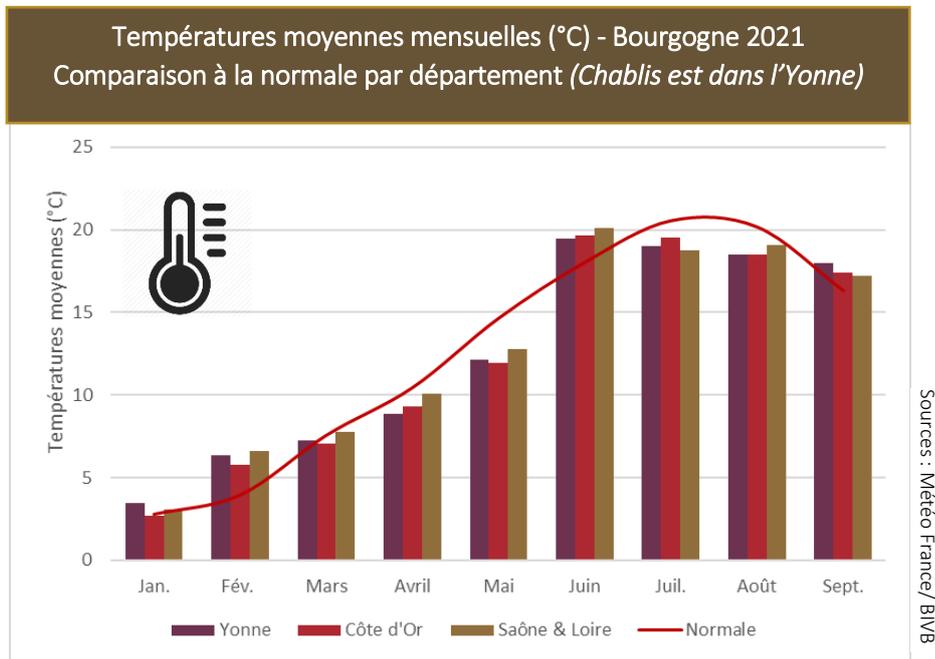
Après un hiver doux, puis un net rafraîchissement mi-mars, les températures remontent significativement, devenant même estivales pendant la semaine Pascale (29 mars-3 avril). Dans ces conditions, la vigne reprend vie avec quelques jours d'avance par rapport à la moyenne. Ce débourrement précoce laisse à découvert des bourgeons fragiles.

Ce qui était craint survient : le 6 avril une masse d'air polaire provoque une chute de température, jusqu'à -6°C au petit matin dans des fonds de vallées. Ce n'est que le début d'une longue série de nuits blanches pour des gelées noires grillant chaque jour de nouveaux bourgeons, malgré les efforts des vignerons pour les protéger. Quand elle est possible et financièrement acceptable, la lutte s'organise: aspersion, bougies, fil chauffant...



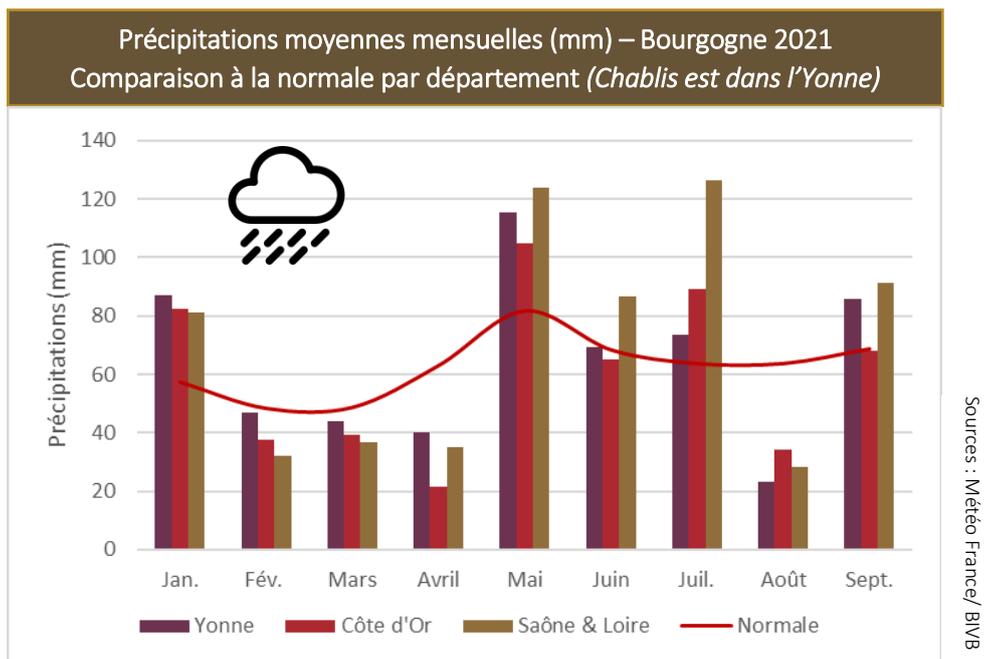
CP : BIVB/MG Stavelot

La vigne n'est pas la seule culture touchée par ces gelées printanières, et la Bourgogne n'est pas la seule région viticole à essayer des pertes. Mais la lutte est longue, et déloyale, avec des températures plongeant parfois jusqu'à -8°C.



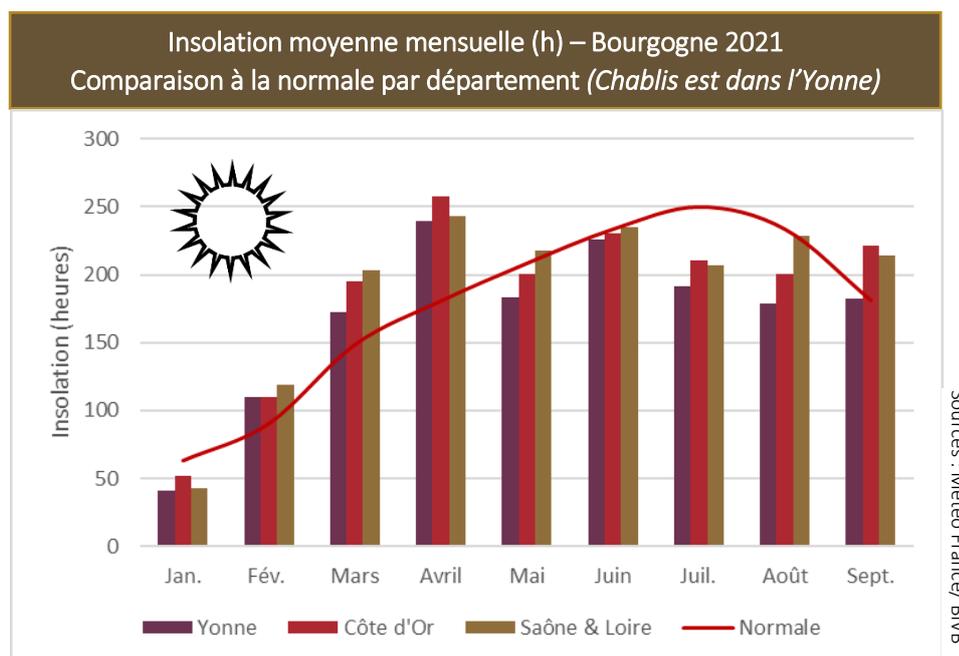
Les conditions climatiques demeurent fraîches début mai. La vigne, sonnée par le gel, reprend difficilement sa croissance. Puis courant juin, à la faveur d'une remontée du thermomètre, elle rattrape le retard accumulé depuis les gelées de printemps.

La floraison est rapide. En juillet, favorisée par la pluviométrie, la vigne pousse, redevient liane, forme des feuilles, allonge ses tiges, mais porte peu de fruits. Il faut alors redoubler d'effort pour suivre le rythme imposé par la végétation : malgré la faible récolte, la charge de travail est immense.



L'humidité favorise également la pression des maladies. Mi-août, les pluies s'arrêtent, les maladies sont maîtrisées grâce au travail acharné des vignerons en amont.

Les deux premières semaines de septembre, la maturité des raisins évoluent peu.



Les vendanges démarrent autour du 20 septembre, pour s'achever rapidement, deux semaines plus tard. Leur organisation est un vrai casse-tête : pas assez de vendangeurs, des situations très hétérogènes d'une vigne à l'autre, plusieurs parcelles à ramasser pour parvenir à remplir une cuve... Elles ne permettent de rentrer qu'une demi-récolte, les gelées de printemps en sont la cause principale.

A l'arrivée aux chais, la vendange est triée, vinifiée avec précision, en portant une grande attention aux équilibres aromatiques. La tension des vins, marqueur de typicité à Chablis, est bien présente, préservée par des conditions météorologiques plutôt fraîches. Ce millésime est donc historiquement bas en volume, mais classique par son profil.

www.chablis.fr

Françoise Roure

BIVB Chablis-Grand Auxerrois

Tél. : 03 86 42 42 22

E: francoise.roure@bivb.com

Twitter & Instagram :

@VinsdeChablis - #Chablis



VINS DE

BOURGOGNE