



Domaine
Servin

PROPRIETAIRE – VITICULTEUR

Grands Vins de Chablis

www.servin.info

Millésime 2011

*« un millésime
semblable à aucun autre à Chablis »*

Tout le monde s'accorde sur un point en ce qui concerne le millésime 2011 : sa précocité. Après un hiver sec, le printemps est lui aussi déficitaire en eau, affichant de plus des températures bien au-dessus des « normales saisonnières ». Mi-mars, les conditions météorologiques sont déjà favorables à la reprise de végétation : le débourrement de la vigne ne se fait pas attendre, il est observé début avril dans les parcelles les plus précoces, affichant alors 3 semaines d'avance par rapport à 2010 !

La précocité du millésime, souvent comparée à celle de 2007, se confirme en mai, avec les premières fleurs observées au milieu du mois, laissant présager que les vendanges pourraient démarrer en août ! La floraison se déroule sans encombre, comme la nouaison, annonçant un potentiel de récolte tout à fait correct.

Les profils des vins en devenir dépendent bien évidemment des conditions climatiques, si particulières en 2011, mais aussi, pour une part plus importante que d'habitude, des hommes et de leurs choix stratégiques sur deux paramètres clefs : la maîtrise des rendements d'un part et le choix de la date des vendanges d'autre part. Mais même pour les parcelles les plus précoces, les premiers vendangeurs sont entrés dans les vignes plus de 100 jours après la floraison, le cycle de la vigne a donc été respecté. L'acidité est présente, tout en se situant dans la moyenne « et aucun vin de Chardonnay n'en manquera cette année comme certains ont pu le craindre à un moment donné » assure un oenologueconseil. La fraîcheur caractéristique du terroir chablisien est donc au rendez-vous Les vinificateurs soulignent d'ores et déjà, en fin de fermentation alcoolique, des notes d'agrumes, citron et orange, ou des arômes de fruits frais comme la poire ou l'abricot. Le profil des vins de Chablis en 2011 s'annonce donc à la fois vif et expressif, il devrait se livrer facilement à tous les amateurs, novices ou avisés.