

Millésime 2019

Le Chablis « bourguignon » réapparaît

Début des vendanges – 12 septembre 2019

Entre les gelées du mois de mai et les envolées de température de l'été, le thermomètre a affolé les esprits en 2019 à Chablis, le manque de pluies estivales aussi. Au final, des rendements certes minimes, mais d'un style Chablis « bourguignon », gras, longs et puissants et d'une richesse aromatique sidérante. La magie des millésimes en 9 est respectée.

Malgré un débourrement un peu précoce, le froid s'installe.

Jusqu'au mois de mai, à plusieurs reprises, des gelées au petit matin viennent griller des bourgeons dans les bas de vallées. Cette fraîcheur fait fondre l'avance de la végétation : les vendanges s'annoncent alors pour mi-septembre.

Puis chaleur et sécheresse s'installe encore durablement. La sécheresse gagne certains coteaux. Les envers et nos vieilles vignes résistent mieux, mais les volumes de récolte rétrécissent. Sur Chablis, le millerandage apparaît et les grains de raisin sont plutôt petits. D'autres communes engrangent une récolte quasi pleine.

Les fermentations débutent facilement. Acidité et équilibres sont beaux. Les récoltes sont moyennes à faibles.

Il est hélas à mentionner que malgré un millésime 2018 excédentaire en volume et d'une qualité indéniable, nos instances dirigeantes ont refusé notre demande à vouloir conserver une partie de ce superbe stock supplémentaires. Les vignerons donc ont dû se débarrasser de ce stock de 2018 excédentaires (réglementation française), malgré le manque de récolte 2019 prévu et annoncé.