

Millésime 2020

« *Un millésime précoce et classique à la fois* »

Début des vendanges – 20 août 2020

L'année 2020 restera dans les mémoires. Ce millésime a été précoce, avec des vendanges dès la fin août. Il se distingue également par son classicisme, offrant un bel équilibre, une fraîcheur et une puissance faisant honneur aux grands vins blancs de garde que sont les vins de Chablis.

Tout commence par un hiver doux et humide qui permet à la vigne de prendre un débourrement dès la deuxième quinzaine de mars.

Quelques gelées de printemps de fin mars à début avril, puis mi-mai, font seulement quelques dégâts en fond de vallée.

Les sorties sont belles, laissant présager une récolte généreuse. Durant l'été, le manque d'eau ralentit parfois la maturité, et limite aussi le volume des baies, donc celui de la récolte.

Le cycle végétatif, toujours en avance, nous oblige à commencer vendange le 28 août, soit une avance de 15 à 20 jours. L'état sanitaire des vignes est excellent. Un feuillage abondant nous a préservé de la grillure de certaines grappes.

Au pressoir, les volumes se montrent moins généreux qu'espérés. Les rendements ne sont que de moyens à bons. La sécheresse est passée par là !

Les fermentations alcooliques se déroulent rapidement, sans encombre. Les degrés alcooliques sont normaux, sans excès, et peu d'acide malique, mais suffisamment d'acide tartrique pour garder dans les vins équilibre et fraîcheur, ce qui fait la magie des vins de Chablis.

La qualité est donc au rendez-vous, avec un millésime précoce certes, mais classique pour Chablis