



CHABLIS

*L'expression
cristalline
d'un terroir*

Communiqué de Presse –1 Février 2024

2023, un millésime inespéré !

Malgré une météo compliquée jusqu'à la veille des vendanges, le millésime 2023 se présente sous les meilleurs auspices, aussi bien en quantité qu'en qualité.

Il a fait chaud et sec en 2023, ce n'est un secret pour personne, et le vignoble chablisien n'a pas échappé à ces conditions. Et pourtant, au lendemain des vendanges, les cuves sont pleines ! Deux récoltes d'affilée sans de gros incidents climatiques rognant sur le volume de récolte, ce n'était pas arrivé depuis longtemps !

La campagne démarre avec un hiver très doux. Malgré cela, la vigne prend son temps et débouresse à une date conforme à la moyenne de ces 20 dernières années.

Quelques gelées de printemps surviennent, fin mars et début avril. La lutte contre le gel parfois se met en place, notamment les 4 et 5 avril. Mais les températures ne chutent pas trop, et beaucoup de bourgeons, encore protégés par leurs écailles ou leur coton, sont moins sensibles au froid. Les dégâts restent heureusement limités.

Dès le débourrement, une certaine hétérogénéité entre les parcelles est observée ; elle se maintiendra jusqu'aux vendanges.

Une météo capricieuse et humide se maintient en avril, compliquant le travail dans les vignes. Fin avril et début mai, des conditions plus favorables s'installent enfin.



La vigne se développe alors rapidement. Puis les premières fleurs apparaissent autour du 1^{er} juin, et la pleine floraison est observée aux alentours du 10 juin. Cette étape se déroule rapidement et globalement sans encombre.

Le potentiel de récolte se dessine déjà, avec de belles grappes bien structurées. C'est de bon augure !

CP : BIVB/JL Bernuy

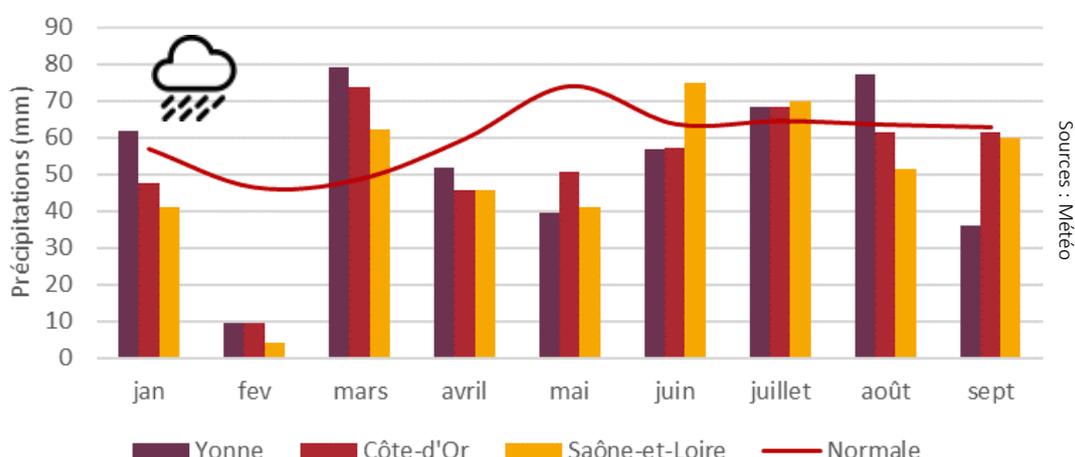
La floraison

En mai comme en juin, quelques épisodes pluvieux arrosent le territoire de manière hétérogène, et favorisent les maladies. L'oïdium et le mildiou sont là. Ils attendent des conditions favorables pour se développer. La pression sanitaire qu'ils imposent persistera tout au long de la campagne, nécessitant une vigilance constante des vignerons.

Début juillet, les grappes se ferment avec 4 ou 5 jours d'avance sur la moyenne.

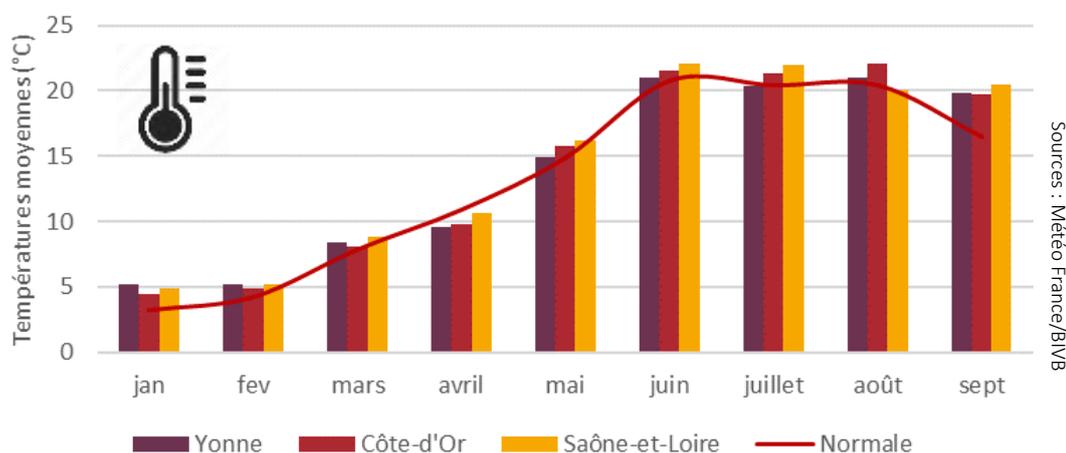
Puis la sécheresse se confirme : le printemps s'est achevé avec un déficit hydrique qui ne se comblera pas de toute la campagne. En juillet, le bassin du Serein est en alerte sécheresse renforcée. En septembre, il bascule dans le rouge : le niveau d'eau du Serein parvient tout juste à fournir l'oxygène nécessaire aux poissons. L'épisode pluvieux et venteux de fin août n'a pas changé la donne, il a seulement apporté avec lui quelques grêlons ayant des impacts modérés.

Précipitations moyennes mensuelles (mm) - Bourgogne 2023 Comparaison à la normale par département



Dans ces conditions, les grappes formées trouveront-elles suffisamment d'eau pour mûrir correctement ? Dans les zones un peu plus arrosées, la vigne poursuit son développement, mais là où la pluviométrie reste insuffisante, la vigne, en stress, freine son métabolisme.

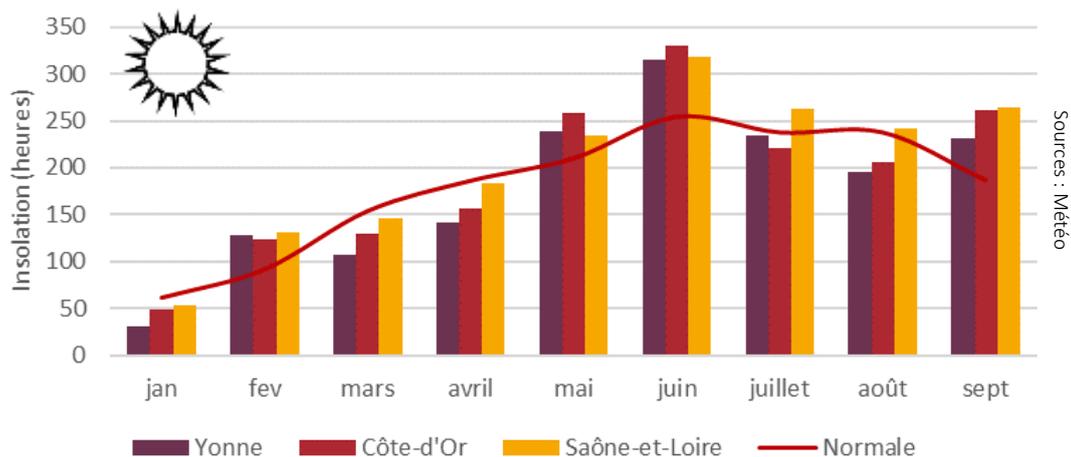
Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2023 Comparaison à la normale par département



Les vendanges commencent timidement sous la chaleur le 7 septembre, puis la plupart des domaines démarrent le 11 septembre. Les après-midis sont chauds, mais les nuits restent fraîches, les vendanges débutent au petit matin. Elles ne suivent pas toujours dans l'ordre habituel.

Malgré la sécheresse, le volume est au rendez-vous, c'est une belle surprise ! Et la période de chaleur qui s'installe pendant les vendanges permet aux grappes d'atteindre une maturité optimale. Les Chardonnay sont magnifiques !

Nombre d'heures d'insolation moyenne / mois - Bourgogne 2023
Comparaison à la normale par département



Les fermentations se déroulent aisément, avec des départs rapides. Les vins en devenir sont expressifs, ils montrent aujourd'hui de jolies notes fruitées. Tout se termine donc pour le mieux malgré des conditions météo capricieuses et stressantes tout au long de la campagne. Les amateurs vont pouvoir se faire plaisir rapidement avec ce millésime.

www.chablis.fr

Françoise Roure - BIVB
Tél. : 03 86 42 42 22
E: francoise.roure@bivb.com

X & Instagram :

@VinsdeChablis - #Chablis


VINS DE
BOURGOGNE