

En 2012,

Chablis tire superbement son épingle du jeu

« *Une très belle surprise* » voici comment beaucoup de vignerons qualifient ce millésime 2012 à Chablis. Et pourtant, ce n'était pas gagné !

En effet, les conditions météo ont mis à rude épreuve les nerfs des producteurs en compliquant les travaux au vignoble de façon drastique. En avril, le gel de printemps laisse craindre des dégâts sur des bourgeons tout juste sortis de leur coton, le printemps très humide, engendre une pression sanitaire importante. La floraison se déroule dans des conditions difficiles. Etalée dans le temps, elle donne des grappes aérées avec des baies plutôt petites. Puis il y a eu des épisodes de grêle, touchant plutôt la rive droite du Serein. Ce millésime partait pour figurer dans les annales bourguignonnes comme l'un des plus compliqués

Mais la nature est imprévisible et dès la mi-juillet, l'été devient sec, tellement sec que la maturité des raisins progresse très lentement et que le stress hydrique engendre une concentration dans la baie, concentration du sucre mais aussi de l'acidité.

Enfin, en septembre, la météo devient plus clémente aux yeux des vignerons, avec des pluies en tout début de vendanges qui viennent regonfler les baies et le moral des vignerons. La vigne redémarre sous le soleil de septembre et montre un état sanitaire parfait. Visiblement elle profite de cette eau, la quantité comme la qualité de la récolte s'en trouvent confortées.

Les premières bennes rentrées réjouissent les vendangeurs : les jus sont naturellement riches en sucre avec une acidité bien présente.



Seule petite ombre au tableau, le volume vendangé, surtout sur la rive droite du Serein, s'avère en deçà des rendements habituels. On parle globalement de 10% à 15% de baisse, mais c'est sans commune mesure avec les pertes de récolte annoncées dans le reste de la Bourgogne.

Les dernières parcelles sont vendangées début octobre, une année « normale » en quelque sorte, si la normalité signifie encore quelque chose en la matière.

Il est encore un peu tôt pour dire de quoi ce nouveau millésime sera fait, mais les œnologues et les vinificateurs sont très confiants. Pour Jean-François Bordet, président de la Commission Chablis, c'est l'un des plus beaux millésimes qu'il ait jamais vinifié du haut de ses 37 ans

Les jus sont nets, francs, droits, à l'image du style classique de Chablis. Les vins montrent une belle concentration, sans surmaturité, tout en gardant une colonne vertébrale acide. En bouche, les équilibres sont beaux, et les vins, puissants, traduisent magnifiquement leurs terroirs avec des notes minérales, crayeuses. Ces vins expressifs dévoilent des notes de fruits frais et d'agrumes.

Certains vins, dotés d'une magnifique complexité et d'une structure parfaite, pourront attendre quelques années avant de s'exprimer pleinement.

Au final, les vinificateurs de Chablis rapprochent ce millésime de 2010, voire de 2005.

Chablis, novembre 2012