



## **Millésime 2013 à Chablis : un bel équilibre entre richesse en sucres et fraîcheur malgré une baisse de volume limitée**

Décembre est l'heure des bilans. Alors que certains journaux annonçaient une pénurie de vin, **pour Chablis le déficit est plus limité que ce que l'on pouvait craindre**. Il manquera sur le marché dans quelques mois environ 42 000hL de vin, soit près de **14% du volume de récolte**. Le Volume Compensatoire Individuel (VCI), sorte de réserve qualitative, intégré dans ce bilan, joue le rôle pour lequel il a été imaginé : **il limitera les effets de la petite récolte sur le marché**.

Il est temps aussi de se remémorer cette année compliquée. 2013 restera dans les mémoires comme **une année tardive**. Les vignerons ont perdu l'habitude de **vendanger en octobre**, ce fût pourtant le cas cette année.

**Ce millésime est aussi remarquable pour ses petits rendements** : calculés sur plus de la moitié des volumes déclarés, ils sont en moyenne de 38,35hL/ha pour les Petit Chablis et de 34,50hL/ha pour les Chablis Grand Cru (pour des rendements autorisés respectivement de 60hL/ha et 54hL/ha). Pourtant, contrairement à d'autres vignobles, Chablis a échappé aux gelées de printemps et à la grêle. Malgré cela, **la météo n'a pas été en phase avec le cycle de la vigne**.

En effet, le **mois de mai, à la fois froid et pluvieux**, laisse filer les inflorescences qui se transforment en partie en vrille. Puis la floraison se déroule dans des conditions pas tout à fait idéales, elle est finalement irrégulière et engendre de la coulure. La nouaison se passe elle aussi moyennement bien. Et même si le mois de septembre est superbe, à l'arrivée le compte n'y est pas.

**La période des vendanges est particulièrement brève**. La maturité arrive très rapidement, puis le temps chaud et humide début octobre laisse craindre le développement du botrytis. Les vignerons préfèrent alors terminer les vendanges rapidement. Dans ces conditions, **la solidarité prônée par les confréries de la Saint Vincent** joue à plein. **Ceux qui ont terminé les vendanges proposent leurs mains ou leur machine pour aider leurs voisins à rentrer la leur**.

A l'arrivée, **contrairement à d'autres vignobles, Chablis n'a pas besoin de demander une baisse du degré minimum pour vendanger**, bien au contraire : certains moûts en Premier et Grand Crus affichent même de très beaux degrés. **Les jus montrent aujourd'hui un bel équilibre entre la richesse en sucres et la fraîcheur**. Après le débouillage, ils s'expriment nettement, tout en pureté. Les œnologues décrivent des **notes fraîches d'agrumes, de fruits à chair blanche** comme la pomme ou la poire, et **parfois des profils différents avec des notes de citrons confits, d'abricot**. **Le volume n'est pas au rendez-vous mais la qualité est là**, les vinificateurs sont très confiants.

**Droits, sans fioriture, les blancs 2013 n'auront pas à rougir face à leurs aînés**. Hommes et vignes sont marqués par cette année éprouvante, mais récompensés de leur labeur !