



Millésime 2014

Ce nouveau millésime s'annonce très bon en Bourgogne, en qualité comme en quantité, même si les vignerons s'accordent sur un point : l'année fut compliquée, les saisons arrivant un peu dans le désordre.

Le printemps fut estival, parfois même très chaud, si chaud qu'à la Pentecôte, en l'absence de vent, la floraison des parcelles les plus précoces fut gênée par la chaleur, engendrant une perte de récolte dans ces très beaux terroirs, notamment sur la Rive Droite du Serein.

Puis l'été prit des allures d'automne, maussade, pluvieux et angoissant pour les vignerons, qui espéraient de tout cœur un beau mois de septembre. Et ce fût le cas, septembre, fidèle à sa réputation, a pleinement joué son rôle avec un temps chaud et sec, un rêve ! Ce fut même le mois de septembre le plus chaud depuis 130 ans selon les statistiques.

La vendange se déroula à un rythme inhabituel, par à-coups, avec des démarrages, des arrêts puis des reprises. Grace à une météo très favorable, les vendangeurs purent, sans risque, travailler au rythme de l'évolution de la maturité des raisins, sans craindre une dégradation de l'état sanitaire des grappes, particulièrement belles et saines. Certains espéraient même à un moment qu'il pleuve car les baies de raisin ne grossissaient plus, elles tendaient même à se concentrer !

Les tout premiers coups de sécateurs eurent lieu le 11 septembre, mais le gros des troupes a débuté les vendanges la semaine du 15 septembre. Certains ont même attendu tout début octobre pour achever leur récolte. Il fallait être patient pour vendanger, et laisser le temps à l'acidité de s'amenuiser naturellement.

Les premiers constats sur ce nouveau millésime sont très prometteurs : le volume est là, même s'il est parfois en dessous des espérances, les fortes chaleurs de juin ayant favorisé la coulure (non transformation des fleurs en fruits). Les vignerons sont rassurés après un millésime 2013 déficitaire en quantité. Certains marchés n'ont pu être honorés ces derniers mois par manque de vin. Le millésime 2014 permettra, nous l'espérons, de reprendre la main.

Les vins en devenir se montrent équilibrés, affichant à la fois fraîcheur, tension et richesse en sucres naturels. Les fermentations alcoolique et malolactique se sont bien déroulées. Les nez sont francs et expriment la pureté chablisienne. L'élevage permettra d'intégrer la tension existante pour parvenir à un millésime typiquement chablisien.

Globalement 2014 est annoncée comme une année excellente pour les vins blancs en Bourgogne. Leur caractère ciselé et précis présagent d'un beau potentiel de garde.

Contact : Françoise Roure – Responsable Marketing/Communication BIVB-Chablis
Tél. : + 33(0)3 86 42 42 22 – Fax : + 33(0)3 86 42 80 16 – francoise.roure@bivb.com