



CHABLIS

*L'expression
cristalline
d'un terroir*

Communiqué de Presse – Février 2019

2018 : le millésime de la reconquête

« Chablis se réjouit ! Nous étions incertains en raison de la sécheresse estivale, mais le vignoble nous a fait un véritable cadeau après deux années difficiles » lance Louis Moreau, président de la Commission Chablis du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne.

CP Maison Louis Moreau – Yann de la Calle



Jusqu'au bout personne n'y croyait, ces vendanges redonnent le sourire aux professionnels après 2016 et 2017, deux années de petites récoltes.

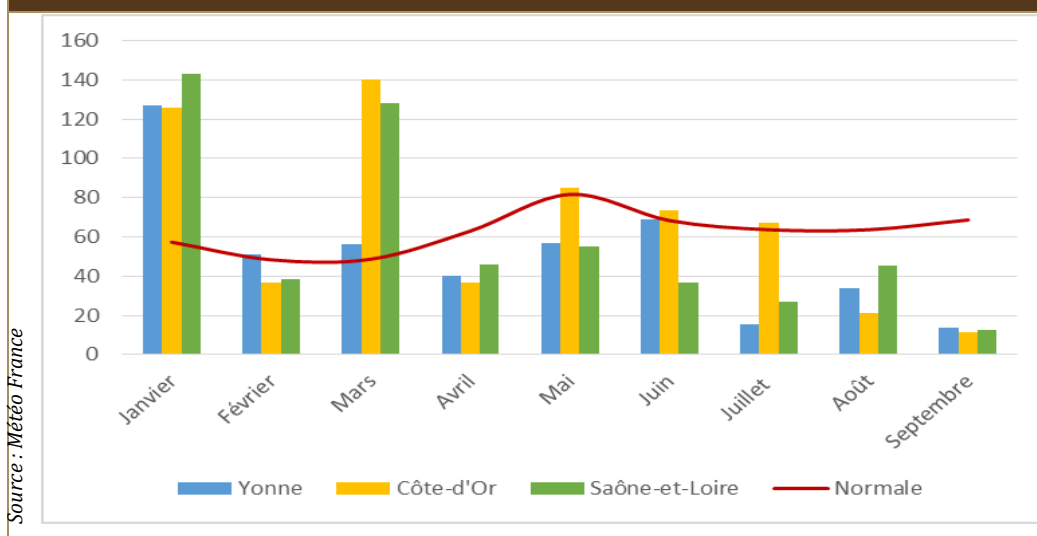
Retour sur cette année surprenante : l'hiver connaît des pluies importantes permettant de reconstituer les réserves hydriques. La végétation démarre tôt, tout en échappant cette année aux gelées de printemps. La grêle essaie bien de ternir le tableau en s'abattant sur trois communes déjà meurtries les années précédentes, mais un printemps idéal favorise le bon développement de la vigne, et le potentiel de récolte se dessine alors avec des formes généreuses.

Des conditions hors norme

La fin du printemps et l'été se montrent à la fois chauds, ensoleillés et secs, permettant de tenir à l'écart les maladies. En effet d'avril à septembre, le vignoble connaît des conditions météorologiques hors norme avec des précipitations en deçà des normales saisonnières, alors que l'insolation et les températures sont au-dessus de la moyenne.

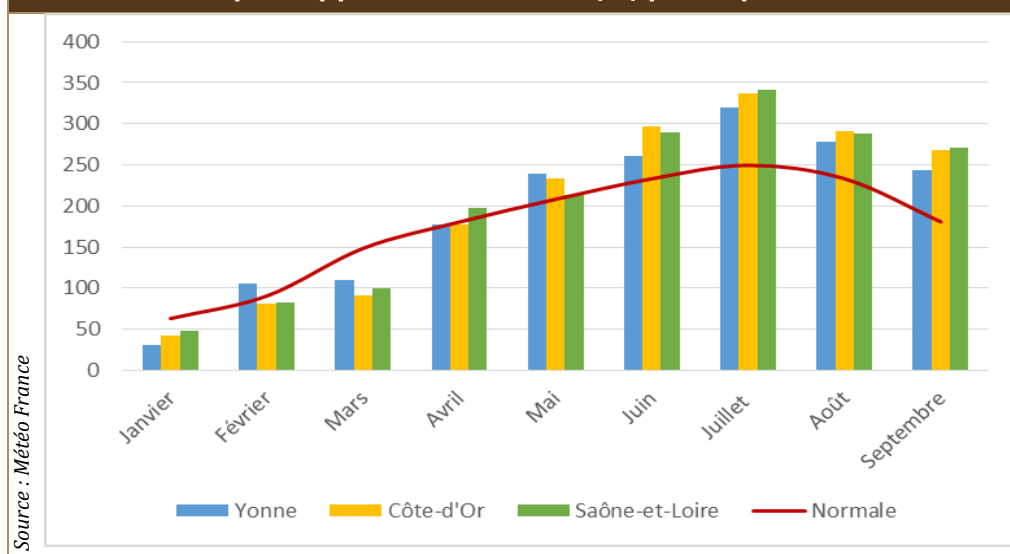
L'été chaud et sec s'installe durablement, à tel point qu'en réunion pré-vendanges fin août, les professionnels se demandent si, malgré les belles sorties de grappes, le manque d'eau ne pourrait pas compromettre le volume de récolte. Les rendements au pressoir lèvent rapidement les derniers doutes. Grâce aux réserves reconstituées au cours de l'hiver, la vigne tient tête à la sécheresse et s'exprime pleinement après deux années compliquées.

Précipitations moyennes mensuelles (mm) – Bourgogne 2018



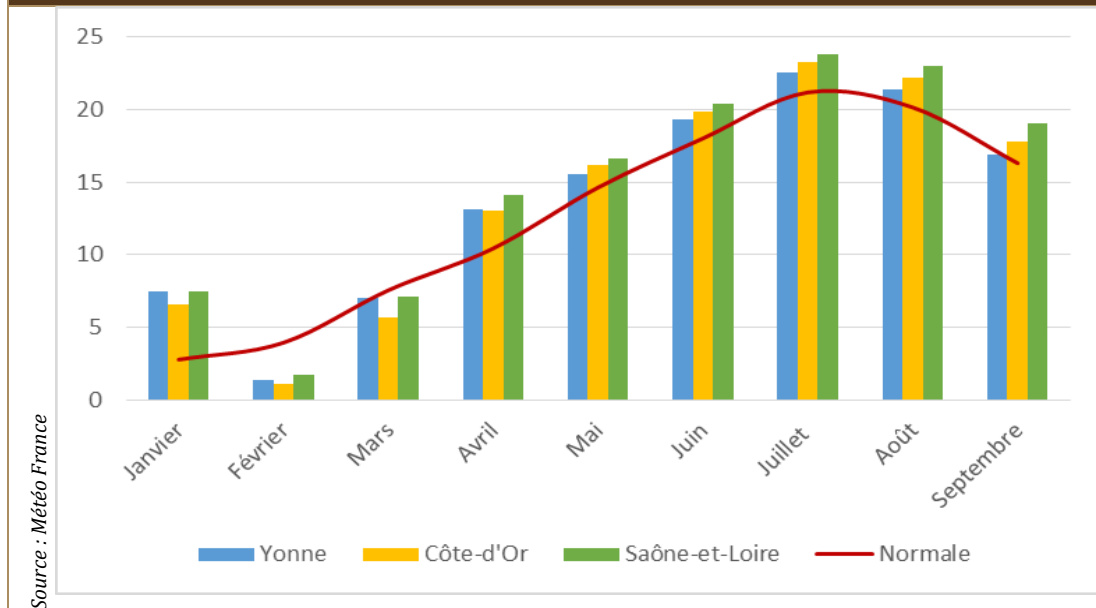
Le millésime 2018 est un vrai cadeau. La qualité est là, la quantité aussi. L'état sanitaire parfait des raisins permet de vendanger sereinement au rythme de l'évolution de la maturité. Les jus sont nets, les fermentations alcooliques parfois un peu languissantes, mais à l'arrivée les vins sont complexes et expressifs, généreux, avec une fraîcheur préservée.

Insolation moyenne mensuelle (h) – Bourgogne 2018 Ecart par rapport à la normale (%) par département



« Je crois que dans notre vie de vignerons, nous n'aurons que peu l'occasion de revivre de telles vendanges, alors oui il y a de quoi sourire » conclut Patrice Vocoret, président de l'Office du Chablis, « Ce millésime nous permettra de partir à la reconquête des marchés perdus faute de vin ».

Températures moyennes mensuelles (°C) - Bourgogne 2018



Les volumes revendus en 2018 (en hL)

	Volume
Petit Chablis	66 160
Chablis	218 885
Chablis Premier Cru	44 965
Chablis Grand Cru	5 418
Total	335 428

www.chablis.fr

Françoise Roure

BIVB Chablis-Grand Auxerrois

Tél. : 03 86 42 42 22

E: francoise.roure@bivb.com

Twitter Instagram : @VinsdeChablis

#Chablis