



CHABLIS

*L'expression
cristalline
d'un terroir*

Communiqué de Presse -14 Novembre 2022

2022, un millésime tant attendu

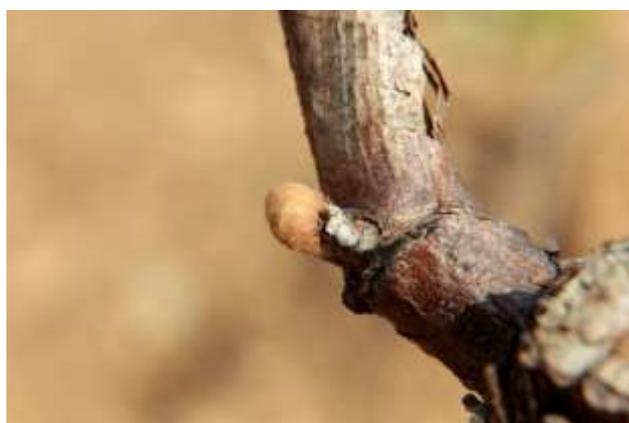
Après une année 2021 compliquée, les vignerons retrouvent le sourire avec le millésime 2022 qui affiche qualité et quantité malgré le gel, les vagues de chaleur et la sécheresse. Et pourtant le chemin fut semé d'embûches.

Après un hiver plus doux et plus sec que les normales de saison, l'année 2022 commence comme 2021, avec des gelées printanières.

Entre le 3 et le 11 avril, une masse d'air froid en provenance du nord fait chuter les températures sur toute la Bourgogne. Les vignerons doivent une nouvelle fois lutter contre le gel. Ils craignent le pire.

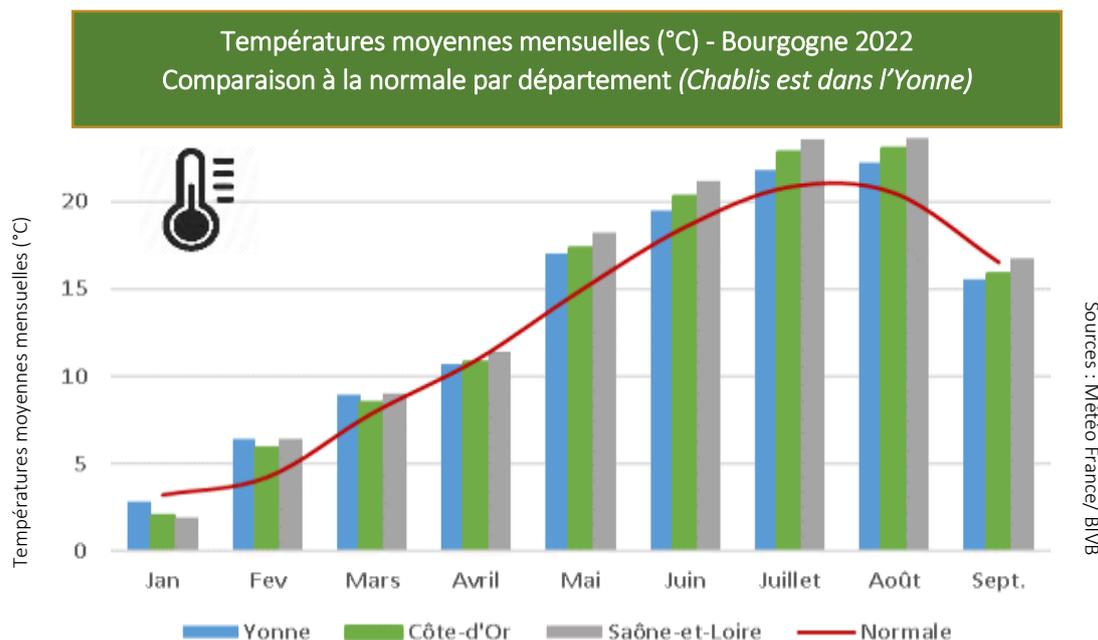
Heureusement fin mars, à la veille des gelées, le millésime affiche quelques jours de retard par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années, avec des vignes au stade de gonflement des bourgeons.

Ce retard est un atout : les bourgeons, moins avancés qu'en 2021, sont, pour une grande partie, protégés dans leur coton. Les dégâts s'avèrent sans commune mesure avec ceux observés en 2021, même si, dans certains secteurs précoces, ils sont bien réels.



Bourgeons au stade gonflement

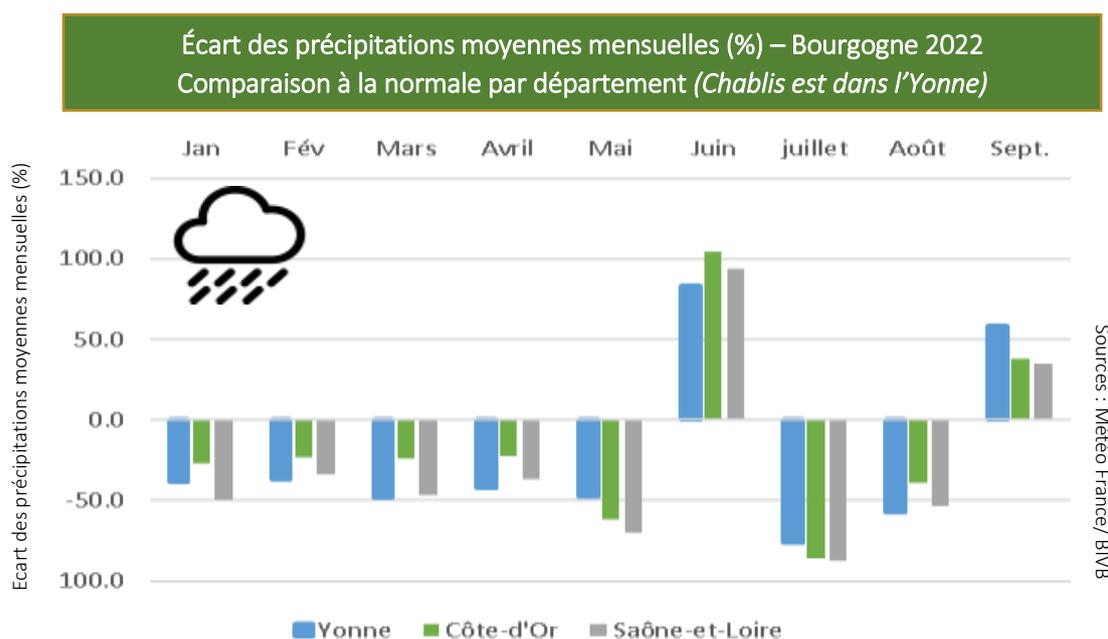
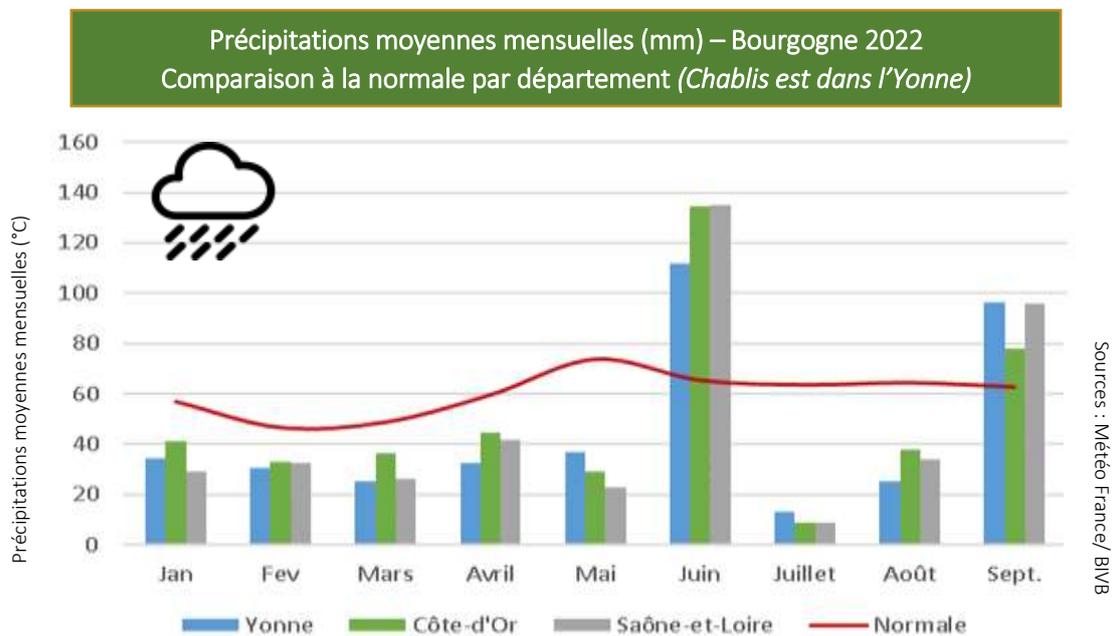
CP : BIVB/JL Bernuy



Cet épisode glacial est rapidement suivi de températures clémentes qui permettent à la vigne de redémarrer rapidement, et aux contre-bourgeons fructifères de se développer. L'hétérogénéité des stades phénologiques et des situations alors observée se vérifiera tout au long du cycle de la vigne.

Le 8 mai, un orage de grêle traverse le vignoble sur une bande étroite, les dégâts restent limités.

Le printemps, exceptionnellement chaud, fait basculer 2022 : la hausse de température en mai donne un coup de fouet à la végétation. Ecimages et relevages s'enchaînent à un rythme effréné. La pleine floraison est observée fin mai. Elle se déroule dans d'excellentes conditions, avec peu de coulure ou de millerandage. Et la sortie est belle ! La vigne, en retard au mois de mars, affiche désormais 10 jours d'avance par rapport à la moyenne de ces 20 dernières années. Le millésime s'annonce précoce.



Le 19 mai, le département de l'Yonne est placé en vigilance sécheresse.

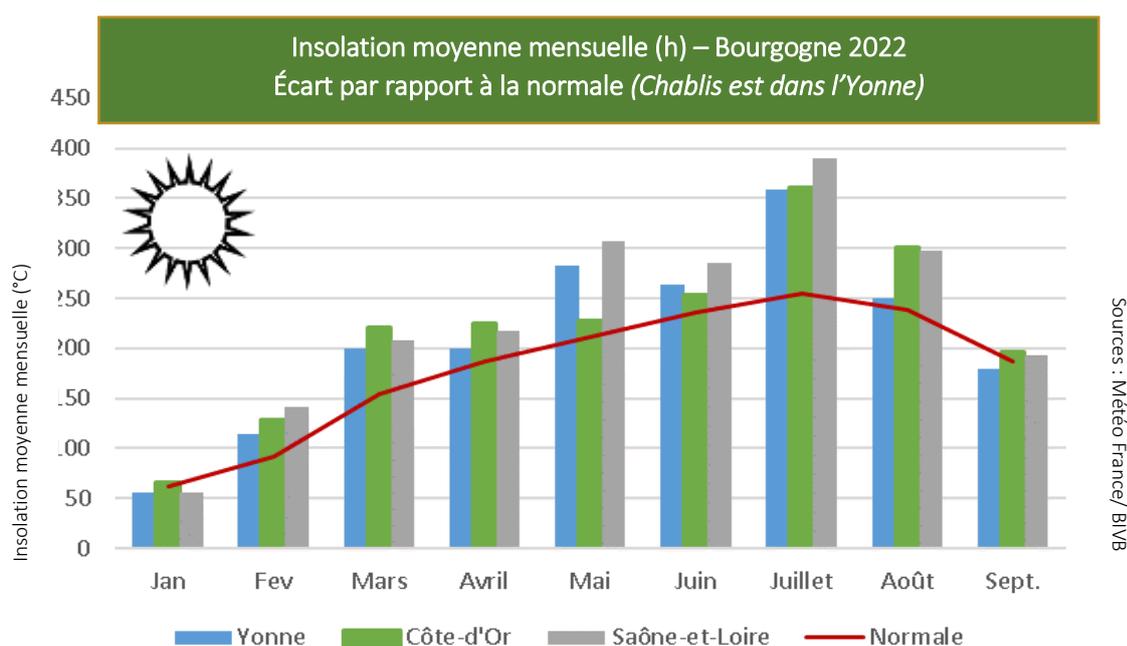
Un nouvel orage de grêle traverse l'est du vignoble le 19 juin, sans trop de dommage. Puis la pluie tant attendue arrive entre le 21 et le 25 juin, avec des cumuls variables selon les secteurs, allant de 42 mm à 88 mm dans le chablisien.

La sécheresse se poursuit en juillet. L'état sanitaire de la vigne est excellent : pas de pluie, pas de maladies !

Le 10 août, la vallée du Serein passe en secteur de crise sécheresse, avec un renforcement des mesures de restriction d'eau.

Les conséquences des vagues de chaleur restent limitées, la vigne supporte plutôt bien la contrainte hydrique. Elle souffre cependant dans les sols peu profonds ou sableux. Les jeunes vignes montrent aussi des signes de fatigue. Le stress hydrique se traduit dans certaines parcelles par le jaunissement des vignes, ou un ralentissement de la maturation. Là encore, des situations différentes sont observées au sein du vignoble.

Les pluies arrivent enfin à partir de mi-août, avec des bénéfiques plus ou moins importants selon les millimètres tombés au sol.



Quelques vigneron partent en vendanges alors que le mois d'août s'achève, mais la plupart démarre la récolte les premiers jours de septembre.

Les pluies épargnent les vendangeurs, choisissant les fins d'après-midi ou la nuit pour tomber. Les feuilles, encore en bonne santé, en profitent. Cette eau providentielle limite la concentration des jus et permet aux grappes vendangées d'offrir un bel équilibre entre la richesse en sucres et l'acidité.

Les vendanges s'achèvent la troisième semaine de septembre avec le sourire : ni le gel ni la sécheresse n'ont empêché une production proche de la normale, même si les volumes rentrés peuvent être hétérogènes d'un domaine à l'autre, certains faisant facilement le plein alors que d'autres n'atteignent pas le rendement de l'appellation.

Les vins en devenir expriment des notes de fruits murs, de poire, de pêche, tout en gardant de la fraîcheur. Ils sont généreux et présentent de beaux équilibres. La qualité est donc aussi au rendez-vous.

Ce millésime 2022 est une bouffée d'oxygène. Il permettra aux maisons et domaines de repartir sur les marchés, après une campagne 21/22 perturbée par le manque de vin.



Soutirage pendant les vinifications

CP : BIVB/Aurelien Ibanez

www.chablis.fr

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

Twitter & Instagram :
@VinsdeChablis - #Chablis



VINS DE
BOURGOGNE