

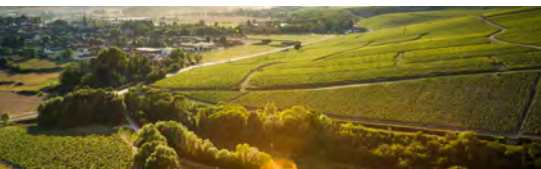


DOSSIER DE PRESSE

# CHABLIS

*L'expression  
cristalline  
d'un terroir*

# Sommaire



**Bienvenue !**  
Page 1



**Chablis, l'archétype du vin minéral**  
Page 2



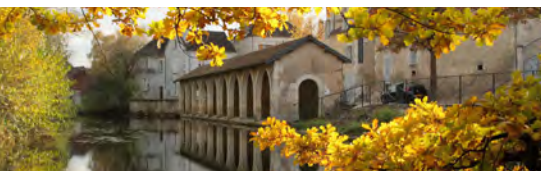
**Kimméridgien ou les racines profondes du vignoble**  
Page 3



**Le Chardonnay roi**  
Page 4



**Vinifier, l'acte de création**  
Page 5



**Le paysage des appellations**  
Page 6

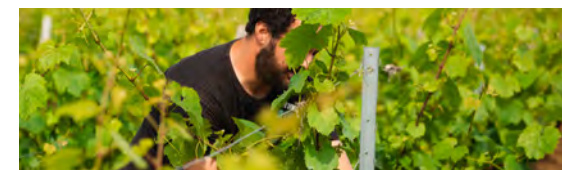
**Le Climat, alchimie parfaite entre l'homme et la nature**  
Page 8



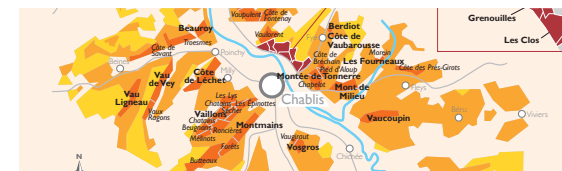
**Les origines d'un grand vin blanc**  
Page 9



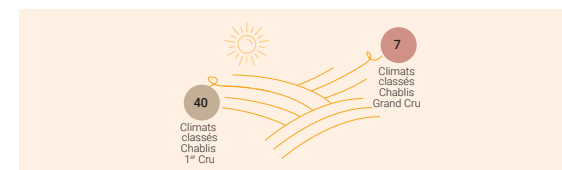
**Nouveaux défis, nouvelles pratiques**  
Page 11



**Cartographie**  
Page 14



**Les chiffres clés**  
Page 15



**Pour en savoir plus...**  
Page 16



# Bienvenue !

Bienvenue dans un vignoble unique, une région viticole fière et heureuse de ses atouts incomparables.



Nous sommes dans le département de l'Yonne, au nord de la Bourgogne. Vingt communes composent le vignoble de Chablis qui s'étend sur près de 5 800 hectares. C'est un paysage de douces collines qui prend ses plus belles couleurs à l'automne... et au milieu coule une rivière, le Serein. Et l'on produit ici de grands vins blancs à l'expression inimitable.

La vigne, ici, plonge ses racines dans un sol très particulier, le Kimméridgien (voir page 3).

C'est dans cette région septentrionale, marquée

par un climat singulier; un hiver long et rigoureux, un été chaud, et des gelées tardives, parfois redoutables, que l'on produit le Chardonnay le plus distinctif au monde.

Ce cadeau de la nature, les vignerons ont toujours su le protéger, le sublimer. Et aujourd'hui plus que jamais. Face aux défis climatiques et environnementaux, le vignoble peut compter sur une génération de viticulteurs audacieux et imaginatifs. Respectueux des valeurs qui ont forgé l'enviable réputation des vins de Chablis, ces femmes et ces hommes innovent (voir page 12). À la fois scientifiques et artisans, ils inventent, ils s'adaptent en ayant au cœur et à l'esprit cette haute idée de plaisir que le monde entier associe au nom de Chablis.

Chaque parcelle offre ses nuances, chaque millésime son caractère, et l'on sait que derrière l'étiquette, l'amateur exigeant trouvera toujours ce qu'il attend : le bonheur de déguster un grand vin blanc, frais, cristallin et élégant.

Au fil des siècles, l'histoire des vins de Chablis fut une fascinante aventure, une longue et patiente quête de perfection. Elle se poursuit, millésime après millésime, pour le plus grand plaisir des amoureux du vin. L'or pâle et transparent continue à tourner dans les verres. On découvre, on compare, on s'émerveille. Dans toutes les langues.

# Chablis, l'archétype du vin minéral

Les Chablis sont des vins blancs clairs, limpides, aux reflets d'or blanc, teintés de vert dans leur jeunesse. Le nez est enchanteur : très pur, il offre une délicate sensation de légèreté. Une fraîcheur que l'on retrouve en bouche sous une trame vive, élancée et minérale, toujours très pure et cristalline, rappelant la roche de son terroir.

Cette minéralité, que restituent si bien les vins de Chablis, est à la fois une sensation au nez et en bouche. Elle est texture autant que parfum. Elle est aussi un merveilleux mystère.

Il est vrai que l'on cultive partout du Chardonnay sans obtenir le même éclat minéral qu'à Chablis. Et l'on sait que le Chardonnay a le don d'exprimer à merveille son terroir de production, d'en conserver l'empreinte.

Pour autant, la question de la minéralité est bien plus complexe. Il est certain que la géologie du lieu a une influence sur les qualités organoleptiques du vin. Mais le facteur climatologique (des conditions plus fraîches que dans le reste de la Bourgogne) est tout aussi déterminant.

Et les modes de vinification le sont peut-être plus encore. Les vignerons constatent que les notes

de minéralité apparaissent pendant l'élaboration, au cours de la fermentation malolactique. Ils l'attribuent à l'influence des lies fines présentes pendant l'élevage. C'est précisément à ce stade que le vin va lentement développer ses caractéristiques minérales (chapitre Vinifier page 5).

Le sujet est loin d'être épuisé. L'origine de la minéralité des vins n'a pas fini d'occuper les chercheurs en œnologie. Il est intéressant de noter que ces découvertes scientifiques corroborent très souvent les intuitions des maîtres de chai.

Le mieux est peut-être de laisser la Recherche œuvrer et, de notre côté, d'apprécier pleinement ce divin mystère.



# Kimméridgien ou les racines profonde du vignoble de Chablis

Mieux faut vous y habituer... Vous ne passerez pas cinq minutes avec un vigneron du Chablisien sans entendre prononcer ce nom étrange.

Le Kimméridgien, c'est une période géologique, une période du Jurassique supérieur que l'on situe à environ 150 millions d'années.

Autant dire que cette affaire remonte au déluge.

En ce temps-là, les terres qui forment aujourd'hui notre continent étaient immergées sous des eaux emplies d'une vie exubérante. Des huîtres minuscules, en forme de virgule (*Exogyra virgula*), colonisaient notamment ces océans primitifs. Le cycle de la vie accumulait, dans les sédiments marins, des milliards et des milliards de ces dérisoires coquilles d'huîtres mortes.

Quand les eaux salines se retirèrent (80 millions d'années plus tard), ce tapis marin compacté, fossilisé, formait une strate

bien particulière de marnes calcaires que l'on baptisa **Kimméridgien**.

## Les étages du Jurassique

*Le nom Kimméridgien vient du petit village de Kimmeridge situé au sud de l'Angleterre dans le Dorset. C'est ici qu'a été défini l'étage Kimméridgien. De la même manière, le nom de Portlandien vient de l'île de Portland en Angleterre.*

*C'est le géologue français Alcide d'Orbigny (1802-1857) qui a identifié ces deux étages géologiques lorsqu'il opérait ses recherches dans le sud-ouest de l'Angleterre.*

*Au cours du XX<sup>e</sup> siècle, les géologues ont entrepris de standardiser l'échelle des temps géologiques. Le Tithonien a alors été adopté comme nom officiel de l'étage supérieur du Jurassique dans l'échelle internationale, supplantant le terme Portlandien qui est resté d'usage régional ou historique. A Chablis, le nom Portlandien reste fortement ancré dans les habitudes de langage.*

Bien entendu, tout le Chablisien n'est pas un gâteau uniforme de Kimméridgien. Le temps a remué la fragile écorce terrestre. D'autres strates se sont formées, notamment le **Portlandien**, un peu plus récent (135 millions d'années). Les calcaires du Portlandien sont plus durs, moins argileux, moins peuplés de fossiles. L'appellation Petit Chablis se situe principalement sur des sols datant du Portlandien, en haut de coteaux ou sur les plateaux, alors que les autres appellations, Chablis, Chablis Premier Cru et Chablis Grand

Cru, développées sur les coteaux, se trouvent majoritairement sur des sols du Kimméridgien.

# Le Chardonnay roi



Très tôt dans l'histoire, à Chablis, les viticulteurs ont constaté que les meilleurs vins provenaient du cépage Chardonnay. Ceux-ci se distinguaient par leur pureté, leur élégance droite et cristalline. Mais il fallut du temps pour écarter des habitudes discutables et instaurer des « usages loyaux et constants ». C'est en 1919 que la filière prit la décision de réserver le nom Chablis aux seuls vins de Chardonnay, et ceci sur un territoire limité à sept communes (20 aujourd'hui). La volonté de fonder l'appellation sur des sols de marnes Kimméridgiennes était déjà présente, sans être clairement définie.

À mesure que se constitue l'aire d'appellation, cette symbiose entre Chardonnay et son terroir apparaît avec de plus en plus d'évidence. Ce cépage a une faible acidité pour les régions fraîches qui lui donnent un équilibre très recherché entre vivacité, onctuosité et force aromatique. C'est précisément ce qu'il trouve à Chablis. Et sur ce sous-sol vieux de 135 à 150 millions d'années, il prend un caractère unique et inimitable.

Fort de cette abondance de facteurs naturels favorables, le Chardonnay va ensuite se prêter au savoir-faire des vignerons pour devenir ces vins de Chablis qui rendent si bien hommage à ce grand cépage et à leur terroir.



# Vinifier, l'acte de création

## Vigneron à Chablis, un métier d'artisan

C'est la Révolution Française qui a imposé au vignoble de Chablis une subdivision en micro-parcelles (voir page 8). Créant une forte émulation, cette situation a conduit les vigneron à vouloir exprimer la quintessence de leur propre terroir. Chacun a ainsi observé, étudié, expérimenté, au fil des générations, afin de créer le vin le plus juste au regard des caractéristiques spécifiques de son petit territoire.

## Le ciel, le gel, les vendanges...

Chablis connaît un climat sensiblement différent du reste de la Bourgogne. Il est plus humide, plus frais, et il inflige de redoutables gelées de printemps (voir page 10). L'arrière-saison estivale est caractérisée par un mois de septembre souvent sec et ensoleillé. La fraîcheur des températures nocturnes contraste avec les 25 à 30° atteints parfois en journée. Des épisodes de pluie peuvent apparaître au cours de la saison de mûrissement. Les vendanges se déroulent entre fin août et début octobre quand le raisin parvient au degré de maturité désiré, quand on atteint l'équilibre recherché entre la richesse en sucre et la fraîcheur des jus.

## Précieuse fermentation malolactique

Dès son arrivée au chai, la vendange est apportée au pressoir. Le jus obtenu est ensuite réparti dans des cuves inox, voire des fûts de chêne. Commence alors

la phase de fermentation alcoolique. Elle se déroule sur deux à trois semaines à basse température, entre 15°C et 18°C (certains viticulteurs sont adeptes de fermentations longues).

Une fois cette fermentation terminée, une autre se déclenche, la fermentation malolactique.

Celle-ci distingue la vinification des vins de Chablis. En diminuant l'acidité, elle va stabiliser le vin qui gagnera en rondeur et en structure. La fermentation malolactique joue également un rôle important dans le développement des arômes.

## Le travail du temps

La science nous permet aujourd'hui de comprendre que la précieuse alchimie qui s'opère au cours de l'élevage doit beaucoup à l'influence des lies fines qui se forment avec le temps. La durée de l'élevage varie selon les vinificateurs et le profil de vin recherché. Pour l'appellation Chablis Grand Cru, celui-ci doit se dérouler au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit la vendange.

Particularité à Chablis : les fûts sont utilisés avec parcimonie et plutôt sur les appellations Chablis Premier Cru ou Chablis Grand Cru (et pas toujours). La part de fûts neufs est très souvent réduite, afin de préserver l'expression du terroir. On dit souvent que Chablis est le seul endroit au monde où le Chardonnay n'a pas besoin du bois pour s'épanouir.

# Le paysage des appellations

## Et au milieu coule une rivière...

Le vignoble de Chablis déploie ses coteaux dans la partie la plus septentrionale de la Bourgogne viticole que l'on appelle communément La Porte d'Or de la Bourgogne.

Les cours d'eau dessinent ici un paysage doux et varié. Le Serein traverse le vignoble du sud au nord. Cette rivière dessine une large vallée dont chacune des deux rives, bordée de coteaux et de plateaux, offre une topographie bien distincte. Ces plateaux sont eux-mêmes entaillés de petites vallées adjacentes, tracées par les affluents du Serein.

La durée journalière d'ensoleillement est un facteur essentiel pour la maturité du fruit. Les expositions les plus recherchées sont naturellement les « adroits ». Le sud et l'ouest sont donc favorisés mais beaucoup de terroirs, en « croupes » et en « replats », ont une

exposition mixte. Et il existe des situations nord qui n'offrent aucun obstacle à l'ensoleillement.

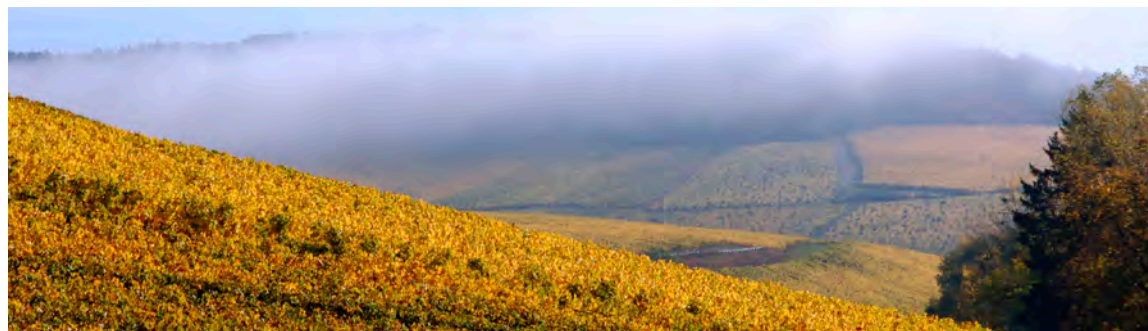
Chaque portion du terroir de Chablis est ainsi dotée d'un héritage géographique, pédologique et climatique, documenté au fil des générations.

Observer ce panorama, ces multiples facettes verdoyantes, suffit à comprendre qu'il existe une grande diversité de vins de Chablis

## Toute une gamme de plaisirs

Vins blancs de Bourgogne aux qualités exceptionnelles, les vins de Chablis se déclinent sous plusieurs appellations : Petit Chablis, Chablis et Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru.

Celles-ci se distinguent par des aires de production précisément délimitées ainsi que des conditions de production spécifiques. Logiquement, plus on monte dans la hiérarchie, plus les exigences sont grandes.





#### ■ Petit Chablis

• L'appellation **Petit Chablis** couvre près de **1 300 hectares** répartis sur l'ensemble du vignoble. On la trouve en haut de côte ou sur l'amorce du plateau, offrant ainsi des expositions variées. La vigne plante ses racines dans un calcaire du Portlandien, ou parfois des sols limoneux et sableux. La plupart des parcelles sont de maturation précoce. Les vins sont naturellement vifs et expressifs. Le Petit Chablis n'a rien de petit !

#### ■ Chablis

• Avec **3 800 hectares**, l'appellation **Chablis** est la plus importante du vignoble. Elle s'étend sur un rayon de 10 km autour du village. Le calcaire du Kimméridgien est presque partout représenté, avec des nuances apportées par la présence de colluvions ou de calcaire du Portlandien. La topographie varie beaucoup. On trouve du Chablis sur des envers de Premier Cru, des situations en haut de plateau, parfois au pied. Cette diversité influe sur la maturité des raisins et, par conséquent, sur la puissance et le caractère aromatique des vins. Il en résulte des profils distincts, très affirmés et fièrement revendiqués.

#### ■ Chablis Premier Cru

• L'appellation **Chablis Premier Cru** couvre **770 hectares**. Resserrées autour du village, les parcelles de Chablis Premier Cru sont présentes de part et d'autre de la vallée du Serein. Sur la rive gauche, l'appellation occupe les coteaux les mieux orientés (sud/sud-est). Sur la rive droite, les vignes forment un large amphithéâtre, merveilleusement exposé (sud/sud-ouest), qui encadre la colline des Grands Crus. Aujourd'hui 40 Climats peuvent être associés sur l'étiquette au Chablis Premier Cru, dont 17 Climats principaux, appelés porterdrapeaux. Chaque Climat est à l'origine d'un caractère unique. Mais les vins de Chablis Premier Cru ont en commun cette finesse, cette longueur en bouche qui s'envisage sous sa robe or pâle.

#### ■ Chablis Grand Cru

• L'appellation **Chablis Grand Cru** est produite essentiellement sur le village de Chablis, sur la rive droite du Serein, proche de la rivière dont la vigne capte ce qu'il lui faut d'humidité. C'est un petit vignoble d'une centaine d'hectares seulement.

Sur ce sol du Kimméridgien qui jouit ici d'une orientation idéale, le Chardonnay accomplit de fabuleuses variations. Ces merveilles sont les 7 Climats de l'appellation : Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur et Vaudésir. Les vins de Chablis Grand Cru s'offrent au regard sous une robe or-vert pur d'une brillante limpidité. Le nez est enchanteur : très pur, évoquant les fleurs blanches, les agrumes, le zeste de citron ; il offre une délicate sensation de légèreté. Certains vins de Chablis Grand Cru peuvent révéler des notes finement beurrées, de noisette et de mousseron. Cette richesse se retrouve en bouche sous une trame vive, élancée et minérale, toujours très pure et cristalline, rappelant la roche de son terroir.



# Le Climat, une alchimie parfaite entre l'homme et la nature

Depuis des siècles, les viticulteurs bourguignons ont observé des différences organoleptiques franches entre les vins issus de parcelles proches, parfois sur un même coteau.

On a compris que ces caractères bien distincts résultaient d'une conjonction particulière de facteurs : l'altitude de la vigne sur le coteau, son exposition au soleil et aux vents, l'inclinaison de sa pente, la capacité du sol à retenir l'eau...

Dès lors, il parut intéressant de préserver de telles singularités en établissant une cartographie précise et une hiérarchie de ces micro-terroirs auxquels on donna le nom de Climat (l'une des plus anciennes mentions de Climat apparaît dans un document, daté de 1537, qui concernait des vignes à Chablis possédées par l'abbaye de Pontigny)

A partir de 1935, l'INAO officialise l'usage du terme Climat dans la classification des appellations bourguignonnes.

Le 4 juillet 2015, les Climats du vignoble de Bourgogne ont été inscrits au patrimoine de l'UNESCO.

Le terme ainsi consacré reçoit la définition suivante :

*En Bourgogne, le Climat désigne une parcelle de vignes, précisément délimitée par l'homme, et qui est reconnue par son nom depuis des siècles, souvent depuis le Moyen-Âge. Chaque Climat possède des caractéristiques géologiques, hydrométriques et d'exposition particulières. La production de chaque Climat est vinifiée séparément, à partir d'un seul cépage, et le vin ainsi produit prend le nom du Climat dont il est issu. La personnalité du Climat s'exprime dans le vin, millésime après millésime, grâce au savoir-faire du vigneron. Nulle part ailleurs dans le monde, l'homme n'a cherché à lier, d'une manière aussi précise et intime, une production viticole à son lieu de production. Les Climats de Bourgogne constituent ainsi l'essence même du modèle de viticulture bourguignon.*

Aujourd'hui, le vignoble Chablisien compte 47 Climats dont les noms peuvent apparaître sur l'étiquette du vin : 40 pour Chablis Premier Cru et 7 pour Chablis Grand Cru

# Les origines d'un grand vin blanc

Le développement de la viticulture en Bourgogne est une longue histoire qui commence aux temps de l'occupation romaine. La christianisation saura favoriser la production de ce vin indispensable à l'eucharistie, et déjà très apprécié dans les cercles du pouvoir. Les monastères et les abbayes feront de la vigne une confortable source de revenus.

Au IX<sup>e</sup> siècle, l'Obédience de Chablis est la propriété des abbés de Saint-Martin de Tours. En 867 ces derniers y délèguent un collège de 11 chanoines. Le chapitre de Saint-Martin de Chablis, qui s'installe à cette époque, joue un rôle déterminant dans le développement du vignoble.

Cet important travail de valorisation se poursuit à partir du XI<sup>e</sup> siècle sous l'influence de l'Ordre cistercien, fondateur de l'abbaye de Cîteaux. En 1114, l'Ordre élève la plus grande église cistercienne de France à Pontigny, à 15 km de Chablis. Jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, toutes les

vignes appartiennent à l'Ordre. On s'active sur les coteaux, les vins fermentent, les cuves voyagent sur les routes et les fleuves. Favorisés par leur proximité avec Paris facilement accessible par voie fluviale, les vins de Chablis se vendent bien, en France et au-delà des frontières. Le clergé, par ses écrits, sait vanter les qualités de son terroir. Les Chablis sont souvent mentionnés par ces cuisiniers de renom qui, au fil des siècles, forgent l'histoire de la gastronomie française.

Survient le fracas de la Révolution. On redistribue les terres viticoles selon des mérites républicains. Le vignoble chablisien éclate en micro-parcelles. Cette atomisation du cadastre explique que les Grands Crus, qui couvrent aujourd'hui une superficie d'à peine cent hectares, sont morcelés en quelques 400 lots. Mais l'émulation entre petits propriétaires a de bons effets et le XIX<sup>e</sup> siècle voit progresser les techniques de vinification et la qualité des vins.



## Le gel, un mot qui fait frissonner de peur

Le gel de printemps est caractéristique de cette petite région autour de Chablis. Il peut être dévastateur pour le vignoble certaines années. Avec le temps les vignerons ont appris à maîtriser ces épreuves climatiques. Les années 50 ont vu apparaître les premières chaufferettes dans les rangs de vigne. Aujourd'hui les techniques de lutte sont diversifiées : bougies, câble chauffant, toile anti-gel... On pratique également une méthode qui étonne, parce que contre-intuitive : on pulvérise sur les vignes des gouttelettes d'eau qui gèlent au contact du bourgeon, formant alors une gangue protectrice car l'eau gelée maintient la température à 0°C. C'est la stratégie igloo !

Les progrès de la science et l'ingéniosité des vignerons vont, à n'en pas douter, permettre d'améliorer encore ces dispositifs.

## Le VCI, assurance récolte et assurance qualité

Parce que nous sommes ici au nord de la Bourgogne, parce que le Chardonnay est un cépage précoce, qui débourre tôt, les gelées de printemps et les pertes qu'elles engendrent ont toujours été un problème à Chablis.

Le vignoble s'est construit avec cette épée de Damoclès. Le Volume Complémentaire Individuel (VCI) est une réponse à ce problème d'écart de récolte. C'est un dispositif permettant, les belles années, de constituer une réserve aidant à combler les pertes éventuelles les années suivantes.

[Plus de détail sur chablis.fr](http://chablis.fr)

# Nouveaux défis, nouvelles pratiques

## Le changement climatique, un défi majeur

Le changement climatique engendre des bouleversements dans toute la société, et le monde viticole n'échappe pas à ces conséquences. Années sèches, records de température, pluies diluviennes... chaque saison réserve de nouvelles épreuves.

La variabilité du climat et ces événements extrêmes ont déjà provoqué des changements observables sur la physiologie de la vigne : maturité précoce, maladies de la vigne, stress hydrique...

C'est donc toute la filière vitivinicole qui doit s'adapter afin d'offrir une meilleure résilience au changement climatique.

La Bourgogne s'est très tôt mobilisée. Parmi toutes les initiatives déployées par l'interprofession des Vins de Bourgogne, la principale concerne la décarbonation. Son instrument est un plan stratégique baptisé « Bourgogne Neutralité 2035 » qui vise à réduire de 60 % ses émissions de gaz à effet de serre et compenser les 40 % restants.

La Bourgogne est déjà un modèle de viticulture durable. Elle souhaite le rester.

## Agir au plus proche des terroirs

Pour s'adapter efficacement il est impératif d'agir au niveau des terroirs. C'est donc la bonne connaissance de ces particularités locales qui permet d'adapter les pratiques, de gérer le vignoble différemment, selon les périodes de l'année.

De nombreuses techniques culturales sont mises ainsi en œuvre : enherbement, agroforesterie, développement de haies foliaires et des bosquets, introduction de couverts végétaux, essais de nouveaux porte-greffes plus résistants à la sécheresse... Autant de solutions qui doivent permettre de préserver un équilibre naturel alliant biodiversité, lutte contre les maladies, lutte contre le stress hydrique, réduction des traitements et préservation de la qualité des sols.



# “ Témoignages ”

## De la jeunesse et des idées

La chance de ce territoire, face aux nombreux défis qui se présentent, c'est l'intelligence collective et l'audace individuelle.

Au sein de la population agricole de l'Yonne, la viticulture contribue à garder les jeunes générations sur le territoire. La santé économique des vins de Chablis contribue à ce renouvellement.

Ces nouveaux venus sont, en moyenne, plus diplômés que leurs aînés. Et plus souvent qu'auparavant, ce sont des femmes. Leurs approches innovantes se nourrissent souvent d'expériences internationales. Cette génération est prête à prendre la relève en produisant autrement, avec la volonté chevillée au corps de préserver l'environnement.

*Les haies protègent le vignoble du gel mais aussi du vent chaud en été. C'est bon pour la biodiversité. L'agroforesterie est un atout dans la gestion d'un vignoble en bio. Les arbres aident la vigne et les vignes aident les arbres. Mais il faut être patient. Un arbre planté aujourd'hui nous sera utile dans sept à dix ans. Il faut aussi être confiant en l'avenir, et nous le sommes.*

**Marine Descombe**  
**Domaine Passy le Clou**



*Je suis partisan d'une vinification la moins interventionniste possible pour laisser le terroir s'exprimer. J'ai donc commencé très tôt à travailler à la conception d'un chai gravitaire. Globalement, ce changement de cap a fait évoluer nos pratiques culturelles vers la lutte raisonnée avec une forte diminution dans l'usage des produits phytosanitaires et en privilégiant le travail du sol. Notre fil conducteur, dans les vignes comme à la cave, est le respect de chacun des terroirs.*

**Pierrick Laroche**  
**Domaine des Hâtes**

# “ Témoignages ”

*Je pratique la biodynamie pour travailler dans le respect du vivant. Je travaille le sol avec un engin léger pour respecter sa structure. En cave j'effectue une vinification peu interventionniste, dite douce. Chablis est un terroir magnifique lorsqu'on le respecte. En travaillant sans chimie dans les vignes, en respectant le vivant, je suis convaincu qu'il est possible de produire des Chablis encore plus profonds et plus vibrants.*

**Guillaume Michaut**

**Domaine 47n3e**



*Nous sommes une génération très consciente des problèmes et de ce que nous pouvons modifier pour nous adapter. Faire plus de travaux mécaniques et moins de traitements, travailler les sols différemment. Nous recherchons de nouveaux porte-greffes pour notre précieux Chardonnay. Nous labourons désormais ; couper les racines les aide à s'installer plus profondément, et cela retient l'eau dans le sol. Nous laissons la végétation monter plus haut pour donner un peu d'ombre... Nous devons changer beaucoup de choses pour conserver le caractère de nos vins.*

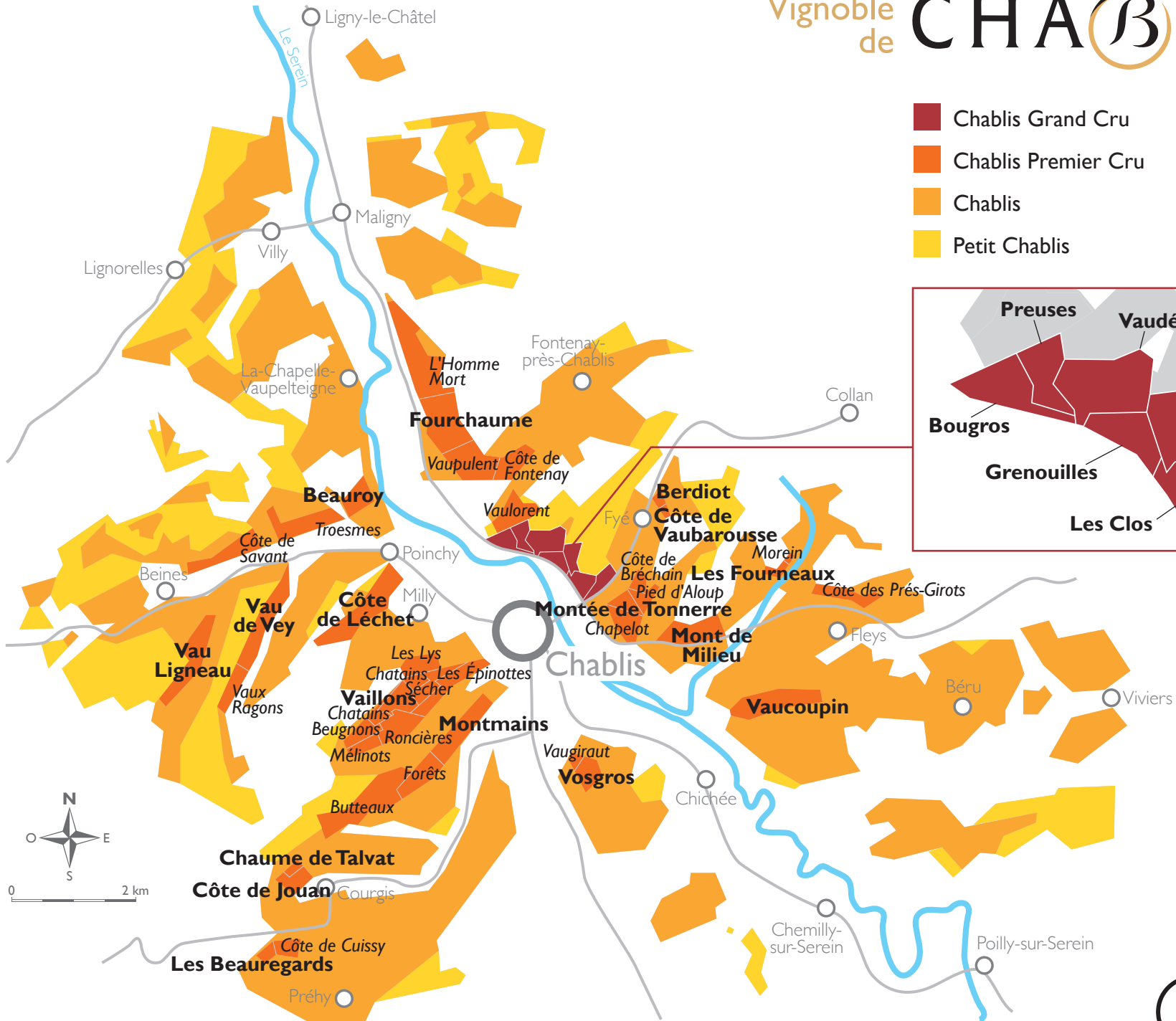
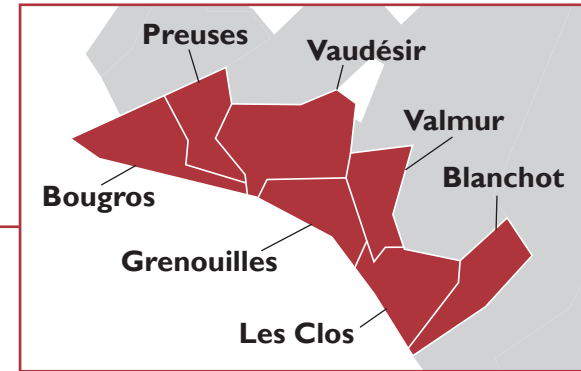
**Marie-France Vilain**

**Domaine de Chaude Ecuelle**

# Vignoble de CHABLIS

Ses 47 Climats

- Chablis Grand Cru
- Chablis Premier Cru
- Chablis
- Petit Chablis

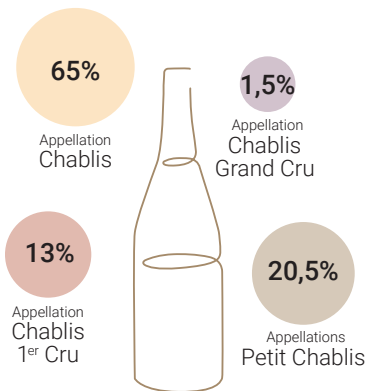
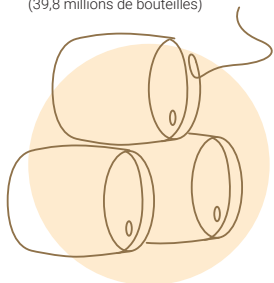


# LES CHIFFRES CLÉS DU VIGNOBLE DE CHABLIS

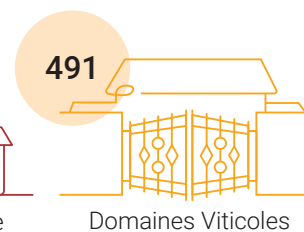
# CHABLIS

## Volume moyen commercialisable par an\*

**298 792** hectolitres  
(39,8 millions de bouteilles)



## Les Entreprises



## Le Marché\*

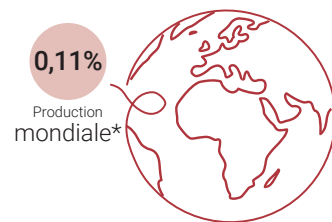
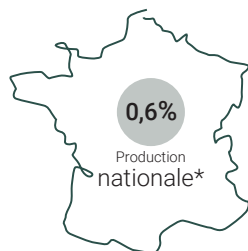
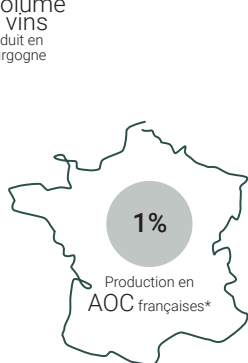
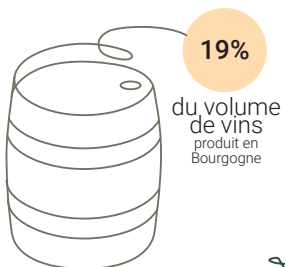
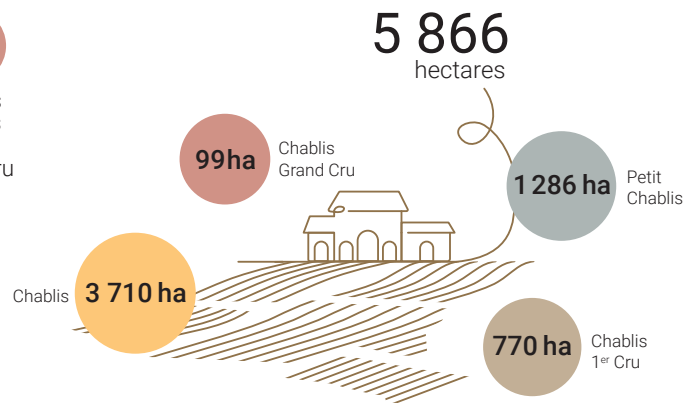
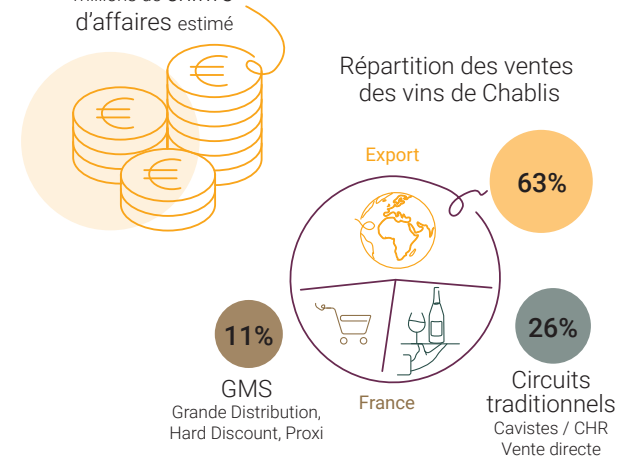
**319**

millions de chiffre d'affaires estimé

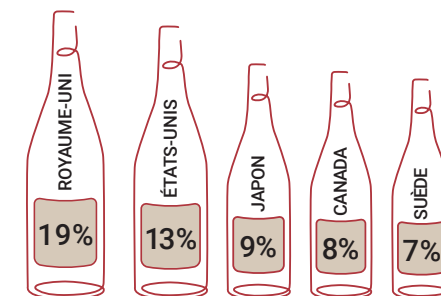
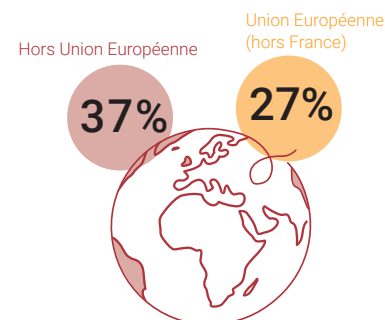
**35**  
millions de bouteilles commercialisées



Répartition des ventes des vins de Chablis



## Parts de l'export\*



Poids des marchés des vins de Chablis

Premiers marchés à l'export



La Cité des Climats et des vins de Chablis



# Pour en savoir plus...

## Les vins de Chablis

Le site officiel des vins de Chablis : une plateforme complète et intuitive pour explorer l'univers des vins de Chablis... Avec, bien sûr, une salle de presse et un accès à la photothèque.

[Cliquez ici](#)

## Les Climats de Chablis vus du ciel

Au nord de la Bourgogne, le vignoble chablisien est simple à appréhender : un seul cépage, le Chardonnay, une seule couleur le blanc. Le survol du vignoble de Chablis montre ses reliefs, ses coteaux, et permet de comprendre que cette simplicité cache une diversité d'expressions, notamment à travers les Climats des vins blancs de Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru.

[Découvrez la vidéo](#)

## Unlock Chablis

Ce jeu pédagogique se présentant sous la forme d'un escape game virtuel. Il a été créé pour former et transmettre les valeurs et connaissances essentielles sur le vin de Chablis.

[Cliquez ici](#)

## La Cité des Climats et des vins de Chablis

Un lieu emblématique où se rencontrent histoire, dégustations et découvertes multisensorielles uniques, pour explorer toutes les facettes du prestigieux vignoble de Bourgogne et en comprendre les subtilités.

[Cliquez ici](#)


## L'Office de Tourisme Chablis Tonnerrois

Pour organiser votre séjour et profiter pleinement de votre escapade en Chablisien.

[Cliquez ici](#)

Bureau Interprofessionnel des  
Vins de Bourgogne (BIVB)  
bivb.chablis@bivb.com

  
VINS DE  
BOURGOGNE

  
@VinsdeChablis / #Chablis  
www.chablis.fr