



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 !