



HISTOIRE

Le mot Chablis provient des mots celtes CAB (maison) et LEYA (près du bois). Probablement une ferme gauloise fortifiée dont on a retrouvé des vestiges. Mais le développement de la vigne s'est fait comme souvent avec les Romains.

En 867, les Bénédictins de Tours, fuyant les invasions normandes, s'installent à Chablis avec l'appui de Charles le Chauve. Il y transfèrent les reliques de Saint-Martin, faisant de la ville un lieu de pèlerinage. La surface de vignes est agrandie afin d'avoir suffisamment de vins pour les offices et les pèlerins de passage. Le cœur du vignoble se trouve sur les coteaux faisant face au Serein (soit l'emplacement des grands crus actuels).

Au XIIème siècle est construit un caveau, « le petit Pontigny » où est vinifiée et entreposée leur production. Au XIVème siècle, le vin de Chablis est produit par 450 propriétaires et réputé dans toute l'Europe pour sa couleur « blanche comme roche » et sa longue garde.

A la Révolution, les parcelles appartenant au Clergé – souvent les meilleures – sont mises en vente. Les propriétés se développent dans l'ensemble du département qui devient l'un des plus gros producteurs de France (1 million d' hl de vin par an). Le phylloxera détruit l'ensemble du vignoble qui mettra plusieurs décennies à s'en remettre.

Dès 1919, un consensus se dégage pour reconnaître la valeur des Grands Crus actuels. Cependant, il faudra attendre 1938 pour une reconnaissance officielle avec l'AOC (et 1943 pour le Petit Chablis). Le vignoble ne reprend vraiment son essor que dans les années 60, grâce à la mécanisation mais aussi à une protection efficace contre le gel printanier.

Les 4870 hectares se divisent en 4 appellations (pour simplifier) :

Petit Chablis (762 ha) : ils proviennent essentiellement des vignes situées sur les plateaux calcaires du Portlandien, moins qualitatifs que les coteaux. Les vins sont iodés, vifs, équilibrés, et conçus pour être bus dans leur jeunesse.

Chablis (3218 ha) : c'est la plus grande appellation en surface et la plus hétérogène. Les parcelles peuvent être situées aussi bien sur les plateaux que sur les coteaux (en exposition Nord ou Est). Les vins sont un peu moins vifs que les Petits Chablis, avec plus d'ampleur et de rondeur. Ils gagnent à vieillir quelques années (5 ans).

Chablis 1er cru (775 ha répartis en 40 climats) : ils proviennent uniquement de parcelles situées sur les coteaux (marnes du Kimmeridgien), exposées au Sud et à l'Ouest. Ils sont plus riches et complexes que les simples Chablis et peuvent vieillir 10 ans. Ils n'en seront que meilleurs. Les plus connus sont Montée de Tonnerre, Fourchaume, Mont de Milieu, Vaillon, Vaucoupin, Côte de Léchet.

Chablis Grand Cru (106 ha répartis en 7 climats) : ce secteur historique est d'un seul tenant, sur des coteaux exposés plein Sud faisant face à Chablis. Les vins provenant de cette zone font partie de l'élite mondiale des vins blancs : riches, complexes, racés, avec cette tension propre au vin de Chablis. Ils peuvent vieillir 15-20 ans sans souci.

La densité de vigne est relativement importante : en général 6000-6500 pieds /ha. Mais les maisons exigeantes peuvent monter la densité jusqu'à 8000 pieds. S'il existe une taille « Chablis », elle est plutôt pratiquée en Champagne sur les Chardonnay. A Chablis, c'est plutôt la Guyot simple qui est pratiquée. La vendange mécanique est très développée dans le secteur. Les vinifications et les élevages en cuve sont la règle générale. Seules quelques cuvées de prestige connaissent la barrique.

CHITRY

Chitry-le-Fort est un petit village est situé entre Auxerre et Chablis. Jusqu'en 1993, on y produisait des vins de Bourgogne « générique ». A cette date, les vigneron locaux ont obtenu le droit de mentionner leur village sur l'étiquette. La production de Chitry reste confidentielle : 15 producteurs se partagent 36 ha de vignes de « blanc » et 50 ha de « rouge ».

On y retrouve les mêmes sols qu'à Chablis : les fameuses marnes du Kimmeridgien. C'est plus l'exposition des parcelles qui pourra faire la différence entre un Chablis et un Chitry.

IRANCY

Ce village est situé à une vingtaine de kms au sud de Chablis et d'Auxerre. Son vignoble est abrité du Nord par les plus hauts plateaux du département, et situé sur les versants Sud formant un grand amphithéâtre. Ce micro-climat facilite la maturité des cépages rouges qui sont ici les vedettes exclusives. Le **Pinot Noir** est très majoritaire, souvent complété par le **César** (à hauteur maximale de 10 % dans l'assemblage).

L'AOC Irancy est reconnue depuis 1999.

SAINT-BRIS

Autrefois en VDQS, Saint-Bris est devenue une AOC en 2003. L'aire d'appellation fait 103 ha répartis sur 5 communes : Chitry, Irancy, Quenne, Saint-Bris le Vineux et Vincelottes. Deux cépages sont autorisés : le Sauvignon Blanc et le Sauvignon Gris. Les styles des producteurs étant très différents les uns des autres, il est difficile de déterminer une typicité quelconque des vins de l'appellation.

LES CEPAGES BOURGUIGNONS

En simplifiant légèrement les choses, la Bourgogne n'a qu'un seul cépage par couleur de vin : le **Chardonnay** pour les blancs, le **Pinot Noir** pour les rouges. Ces deux cépages ont en commun une très grande réactivité au terroir. Il suffit d'une légère modification du sol et de l'exposition pour que les caractéristiques du vin obtenu soient très différentes. Les « climats bourguignons » ont été déterminés depuis le Moyen-Âge par les moines cisterciens et n'ont pas été remis en cause depuis.

Contrairement à ce qui se fait à Bordeaux, le vin n'est pas un assemblage de plusieurs cépages provenant de parcelles complémentaires, mais la représentation « liquide » d'un lieu précis, avec les aléas que cela peut comporter certaines années.



Le Chardonnay : il est originaire de Bourgogne et reconnu depuis le Moyen-Âge. Comme les cépages Aligoté, Auxerrois ou Melon de Bourgogne (et même le Gamay), il est issu d'un croisement entre le Pinot Noir et le Gouais blanc (quasiment disparu de nos jours).

De la Bourgogne, il s'est rapidement multiplié dans les régions viticoles voisines : Champagne au Nord, Jura à l'Est. Ce cépage se travaille assez facilement, si ce n'est qu'il est sensible aux gelées de Printemps, mais aussi à la sécheresse (mais ce dernier point n'est guère un problème avec les sols calcaires ou marneux dans lequel il est majoritairement planté).

Le fait qu'il soit le cépage des vins blancs les plus prestigieux du monde a beaucoup aidé à sa multiplication dans les pays étrangers, particulièrement aux USA (24 000 hectares là-bas vs 30 000 en France).

Le Chardonnay peut être vendangé à des maturités très variées, du presque vert (en Champagne à 9° potentiel) jusqu'au botrytisé/passérillé (dans le Maconnais à 15-20° potentiel).

Arômes : citron, pamplemousse, menthe, mousseron, silex, pierre à fusil (si limite mûr), amande, noisette, pomme, poire, aubépine, chèvrefeuille (si mûr), beurre, fruits secs grillés, pain toasté, pêche, vanille (si mûr et en barrique), ambre, orange confite, mangue (si surmûr).

Bouche : souvent ronde, ample, avec une fine acidité bien intégrée. Peut devenir lourd et déséquilibré dans des conditions climatiques trop « sudistes ».

Régions/Appellations françaises où il est autorisé : Alsace (uniquement dans les créments), Bourgogne, Champagne, Haut-Poitou, Jura, Limoux, Loire (Cheverny en assemblage), Savoie, Pays d'Oc...



Le Pinot Noir : il est probablement l'un des plus vieux cépages français avec le Cabernet Franc, puisqu'il existerait depuis l'occupation romaine, sous le nom d'*allobrogica*. Non seulement sa descendance est impressionnante, mais il a également muté, donnant naissance au Pinot Blanc et au Pinot Gris.

En France, le Pinot Noir est utilisé plus ou moins dans les mêmes zones que le Chardonnay : on le trouve en Champagne, en Alsace (pour le rosé, le rouge et le crémant), en Loire (Sancerre, Mennetou, Cheverny), dans le Jura et à Limoux. A l'étranger, il est très présent en Allemagne, en Suisse, en Nouvelle-Zélande et aux Etats-Unis (Oregon plutôt que Californie, car le climat lui est plus favorable).

Même si les grappes produites sont de petites tailles, ce cépage est assez vigoureux et exige une bonne régulation pour ne pas être dilué. D'autant que si ses grains contiennent des quantités importantes de polyphénol, la matière colorante est difficile à extraire. Le Pinot Noir

s'épanouit sur les coteaux argilo-calcaire et apprécie le climat continental (froid en hiver, chaud en été).

Arômes : cassis, cerise (noyau), épices, fraise, framboise, griotte, groseille, humus, mûre, notes animales, oeillet, pivoine, poivre, prune, ronce, rose (parfois fanée), terre mouillée, truffe (en vieillissant).

Selon sa vinification (par ex. entre un Champagne Blanc de Noirs et un Chambertin), la robe et la structure peuvent être très différentes. L'on part de l'or rose jusqu'au pourpre sombre. Mais d'une façon générale, les tannins sont fins, soyeux, avec une acidité présente mais discrète, et une finale plus ou moins « mâchue » selon les terroirs.

Les autres cépages du Chablisien

En plus des deux précédents, ultra-majoritaires, on trouve trois autres cépages :

le **Sauvignon**, qui ne pousse que sur une aire d'appellation spécifique au Sud-Est d'Auxerre sur 5 communes : Chitry, Irancy, Quenne, Saint-Bris le Vineux et Vincelottes. L'AOC **Sauvignon de Saint-Bris** est reconnue depuis 2003 (VDQS auparavant).



L'**Aligoté**, popularisé par le Chanoine Kir et issu du même croisement que le Chardonnay (Pinot Noir X Gouais Blanc) mais avec moins de réussite toutefois : les vins élaborés avec ce cépage sont ronds, vifs, assez fruités, mais manquent de complexité et gagnent rarement à être gardés plus de 3-4 ans.



Le **César**, issu du Pinot Noir et de l'Argant (cépage jurassien quasi disparu). Il est spécifique aux vignobles de l'Yonne. Puissants et très colorés, les vins issus de César permettent par l'assemblage de structurer les rouges à base de Pinot Noir, plutôt légers dans la région. Il est autorisé dans les appellations Bourgogne, Chitry, Irancy, Coulanges la Vineuse, Côtes d'Auxerre...

A ces cépages s'ajoutent les mutations naturelles du Pinot Noir : le **Pinot Gris** (appelé Beurrot en Bourgogne) et le **Pinot Blanc**. Ces deux cépages sont autorisés dans l'ensemble des appellations de vins rouges (à hauteur de 15%) car des grappes peuvent apparaître spontanément sur des pieds initialement « rouges ».



LES PRODUCTEURS

Clotilde Davenne



Œnologue de formation, Clotilde Davenne a fait quelques expériences à l'étranger avant de travailler durant 15 ans pour Jean-Marc Brocard, grand producteur et négociant de Chablis. Au fil des opportunités, elle acquiert quelques parcelles dans le secteur de Chablis et Saint-Bris, dont elle s'occupe en parallèle de son métier. En 2005, elle prend la décision de ne se consacrer plus qu'au Domaine des Temps Perdus. Elle rencontre rapidement un succès critique et commercial, car ses vins ont une justesse et un naturel qui ne peuvent que séduire le plus grand nombre.

Olivier Morin

Après 10 ans de sa vie consacrée à la musique (DJ et organisateur de concerts), Olivier Morin reprend le domaine familial en 1992. Son père avait misé avant beaucoup d'autres sur le Chardonnay. Olivier pour sa part mise sur une agriculture respectueuse de l'environnement (travail du sol, ni herbicide, ni insecticide) afin de potentialiser le beau terroir de Chitry. La réflexion se prolonge à la cave où les levures exogènes sont bannies, l'utilisation de pompes réduite au minimum, et le soufre dosé en quantité homéopatique.



Il en résulte des vins expressifs, authentiques et gourmands.

Domaine d'Elise



Frédéric Prain était ingénieur civil avant d'acquérir le **domaine d'Elise** en 1982. Ce domaine de 13 hectares a la particularité d'être d'un seul tenant, du sommet de la côte de Léchet jusqu'au pied du village de Milly. Se succèdent ainsi des parcelles de 1er cru, de Chablis et de Petit Chablis. Le terroir exposé sud-est est argilo-calcaire (kimmeridgien), tendance très caillouteuse. Afin de faciliter le travail du sol, les cailloux ont été broyés en surface.

Les vendanges sont en général assez tardives, afin d'avoir des raisins bien mûrs tout en gardant une certaine fraîcheur (cela doit rester du Chablis). La vinification et l'élevage sont d'une grande simplicité. Pressurage pneumatique, fermentation alcoolique à 20° en cuve inox, malolactique contrôlée, collage au printemps et mise en bouteille en début d'été. Seul le 1er cru est élevé partiellement en barrique.

Frédéric Prain vend une partie de son vin au négoce afin de ne garder que le meilleur. Le tout vendu à prix très raisonnable. Comme le dit le vigneron : " je préfère voir les bouteilles se vendre toutes seules plutôt que de perdre mon temps à essayer de les vendre plus cher".

Domaine Grossot



Situé sur le village de Fleys, haut-lieu de 1ers crus, le domaine a été fondé dans les années 1920. Jean-Pierre Grossot représente la troisième génération, secondé par sa femme Corinne et sa fille Ève. Ayant la chance d'avoir une belle palette de terroirs, ils mettent tout en oeuvre pour les valoriser au mieux, à la vigne (en culture raisonnée avec un passage progressif en bio) comme au chai (la cuve est privilégiée, la barrique étant utilisée parcimonieusement). Leurs vins font partie des valeurs sûres de Chablis.

LES VINS



Chitry rouge 200 & Irancy rouge

Les deux vins sont à la base de Pinot Noir, du même millésime. Les deux proviennent de parcelles sur marnes du Kimmeridgien Par contre, les vinifications diffèrent quelque peu.

Les raisins du **Chitry** sont entièrement égrappés, puis sont soumis à une macération préfermentaire de 3-5 jours à 12° puis une fermentation classique à 28° (avec remontages). Le vin est élevé en cuve et en barriques durant 12 mois.

Les raisins de l'**Irancy** ne sont éraflés qu'à 50 %. La fermentation alcoolique est directement enclenchée, et l'extraction ne se fait que par pigeage. L'ensemble du vin est élevé en vieux fûts (pour préserver le fruit).



Saint-Bris 2010 & Chitry Blanc 2008

L'idée est ici plutôt de comparer deux cépages provenant de sols relativement identiques, avec le même climat, et des vinifications relativement proches (par contre, pas le même millésime).

Le premier est issu de **Sauvignon** poussant sur des terroirs du Kimmeridgien et du Portlandien, en conversion bio. Pressurage pneumatique, fermentation et élevage sur lie en cuves (6 mois).

Le second est 100% **Chardonnay** sur coteau argilo-calcaire du Kimmeridgien. Pressurage pneumatique, fermentation et élevage sur lie en cuves (18 mois).



Chablis Galilée 2008 & Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2007

Comparaison entre deux Chablis provenant de terroirs différents

Les vignes du **domaine d'Elise** sont exposées Sud-Est (plus Est que Sud), avec des sols très caillouteux. La vinification se fait uniquement en cuve, avec une remise en suspension régulière des lies qui apportent du volume et de la complexité au vin.

Les parcelles du **Mont de Milieu** sont exposées plein sud sur des sols marno-calcaires. La vinification et l'élevage se font pour 2/3 en cuve et 1/3 en barrique pour être assemblés au bout de 6 mois (et restent ensemble 6 mois de plus en cuve pour les harmoniser).