

DOSSIER DE PRESSE



CHABLIS

*L'expression
cristalline
d'un terroir*



CHABLIS

Bienvenue !

CHABLIS... Le nom lui-même possède une magie sonore. On dit qu'il est, sur toute la planète, l'un des mots les plus connus de la langue française. Un mot synonyme de Grand Vin Blanc sec, limpide, parfumé, vif et léger...

Chablis est une appellation d'origine (AOC) qui se décline en Chablis Grand Cru, Chablis Premier Cru, Chablis et Petit Chablis.

L'origine, c'est un peu l'étymologie du vin. On parle là des racines, c'est-à-dire du sol, la nature géologique d'un terrain très particulier, le Kimméridgien, qui donne aux vins de Chablis leur étonnante minéralité. On parle aussi du relief de ces petites vallées, de la pente des coteaux, de leur exposition au soleil et aux vents. Et les conditions climatiques bien sûr. Des conditions si parfaites pour le cépage Chardonnay qu'on en oublierait presque l'éternelle menace du gel à l'époque des premiers bourgeons.

Car le Chablis doit vaincre, chaque année, son combat contre les gelées de printemps. Il y eu des années perdues, qui sont dans toutes les mémoires.

S'ils n'avaient pas conscience de produire un vin unique, à l'expression inimitable, les hommes du Chablisien auraient baissé les bras depuis longtemps.

Mais la passion l'emporte toujours.

L'histoire du Chablis fut ainsi, au fil des siècles, une fascinante aventure émaillée d'épreuves et de prouesses. Une longue et inépuisable quête de perfection. Elle se poursuit encore, millésime après millésime. Elle suscite l'attention des amoureux du vin, dans le monde entier. L'or pâle et transparent tourne dans les verres. On découvre, on compare, on s'émerveille. Dans toutes les langues.

Tout cela se passe sur un petit territoire béni des dieux. Nous sommes dans le département de l'Yonne, au nord de la Bourgogne. Vingt communes composent le vignoble de Chablis qui s'étend sur un peu plus de 5 600 hectares en 2018. C'est un paysage de douces collines qui prend ses plus belles couleurs à l'automne.

Et au milieu coule une rivière, le Serein.

Sommaire



CHABLIS, À LA DÉCOUVERTE D'UN GRAND VIN

- Portrait de famille page 5
- 4 appellations page 6
- Vous avez dit Kimméridgien ? page 7
- Le Chardonnay, cépage unique page 8
- Les 47 Climats de Chablis page 9
- La fabuleuse histoire d'un vin d'exception page 10
- Le froid, un mot qui fait encore frissonner de peur page 12
- Vinifier, élever, sublimer... page 13
- De génération en génération page 14
- Accords mets vins page 15

VISITER LE PAYS DU CHABLIS

- Au cœur du vignoble page 17
- Chablis, petite commune de charme page 18
- Visites à ne pas manquer page 19
- Les fêtes du Chablisien page 20

- Photothèque page 22
- Chiffres clés..... page 24

Chablis

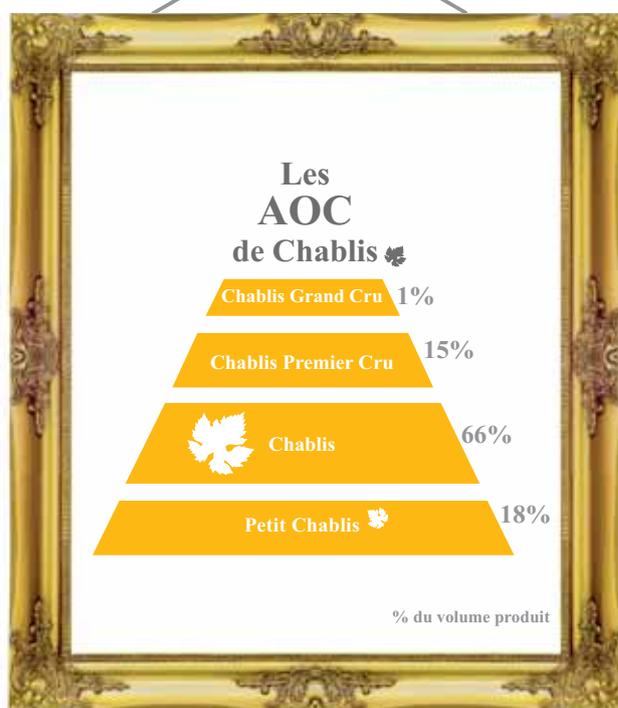
à la découverte
d'un grand vin

A stack of dark wine labels is shown, with a glass of white wine visible in the background. The labels feature the text 'CHABLIS' in a large, serif font, with a stylized 'B' logo inside the letter 'A'. Below 'CHABLIS' is the website 'www.chablis.fr'. At the bottom of the label, there is a line of smaller text: 'CHABLIS, UN VIN D'EXCEPTION'.

CHABLIS
www.chablis.fr

CHABLIS, UN VIN D'EXCEPTION

Portrait de famille



Le Chardonnay, cépage unique

Ce Grand Vin Blanc de Bourgogne issu d'un seul cépage, le Chardonnay se décline sous 4 appellations :

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

À chaque appellation correspond une aire de production précisément délimitée.



Chablis en quelques chiffres moyenne 2015/2019

- 18 % du volume de vins produits en Bourgogne
- 5 589 ha en production en moyenne
- environ 37,9 millions de bouteilles produites
- 379 domaines
- Une coopérative
- Plus de 65 % des ventes réalisées à l'export

Voir tous les chiffres clés à la fin de ce document



PAGE
24

Fraîcheur, finesse, pureté et minéralité

Si l'on devait chercher des points communs à tous les Chablis, on parlerait de fraîcheur, de finesse, de pureté et de minéralité.

Le cépage Chardonnay s'exprime ici avec élégance, comme nulle part ailleurs. D'un sous-sol vieux de 150 millions d'années, il tire un caractère unique et inimitable.

Le nez est enchanteur : très pur, évoquant les fleurs blanches et les agrumes, le zeste de citron, il offre une délicate sensation de légèreté. Certains Chablis peuvent révéler des notes finement beurrées, de noisette et de mousseron. Cette onctuosité charmante du nez se retrouve en bouche, sous une trame vive, élancée et minérale, toujours très pure et cristalline, rappelant la roche de son terroir.

Une robe brillante, légère, pleine de lumière.

Les Chablis sont des blancs clairs, limpides, aux reflets d'or blanc, teintés de vert dans leur jeunesse, un vert qui exprime souvent le mordant du silex, cette précieuse minéralité que restituent si bien les grands Chablis.

4 appellations



PETIT CHABLIS

Cultivé principalement sur les plateaux situés en haut des coteaux, sur un sol dont le calcaire est plus récent datant du Portlandien, ce vin frais et digeste constitue une première introduction fort réjouissante au Chablis. On apprécie sa vivacité et sa fringance. Il se destine à une consommation immédiate.



CHABLIS

La plus grande des 4 appellations est aussi la plus connue. Planté sur les coteaux exposés au nord et à l'est, et sur les plateaux, avec des rendements limités à 60hl/ha, Chablis se distingue par un beau volume de bouche, des arômes qui conservent longtemps leur fraîcheur et une plus grande aptitude à la garde que son cadet. On l'apprécie au bout de quatre ou cinq années jusqu'à une dizaine d'années.



CHABLIS 1^{er} CRU

Encore supérieur à son prédécesseur, par sa complexité et sa capacité à vieillir, cultivé sur les deux rives du Serein, ce vin offre des caractéristiques différentes selon son lieu d'origine ; le Chablis Premier Cru compte 40 Climats qui correspondent à un ou plusieurs lieux-dits très spécifiques et qui confèrent au vin son identité. Ces 40 Climats sont regroupés sous 17 dénominations dont les plus célèbres sont Montée de Tonnerre, Fourchaume ou Vaillons.



CHABLIS GRAND CRU

Fleuron des appellations autant par sa qualité que sa rareté (une centaine d'hectares seulement), il regroupe 7 Climats, exclusivement sur une colline exposée sud sud-ouest comme Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouilles, Preuses, Valmur ou Vaudésir.



Vous avez dit Kimméridgien ?



Mieux vaut vous y habituer...

Vous ne passerez pas cinq minutes avec un vigneron de Chablis sans entendre prononcer ce nom étrange.

Le Kimméridgien, c'est un étage stratigraphique (une couche, pourrions-nous dire) du Jurassique supérieur, cette période géologique 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 remplies 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, solidifié, fossilisé, formait une strate très distincte de marnes calcaires que l'on baptisa Kimméridgien (le mot lui-même venant de Kimmeridge, un minuscule village anglais de la côte du Dorset, un endroit où les falaises de la Manche offrent une lecture exemplaire du phénomène).

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, mélangées. Mais c'est bien cette formation géologique, peuplée de coquillages d'un autre âge, qui caractérise le vignoble.

Ce petit miracle géologique joue un grand rôle dans la typicité des vins du Chablis. C'est à lui que certains attribuent ce goût minéral, qui semble sorti des entrailles de la terre.

Le Chardonnay, cépage unique

Les vins de Chablis sont élaborés à partir d'un seul cépage, le Chardonnay, qui s'exprime ici d'une façon unique.

Ce cépage, dominant en Bourgogne, est aujourd'hui répandu dans le monde entier. Une vieille légende le disait rapporté par les croisés. Mais les ampélographes de l'Université de Davis en Californie ont prouvé qu'il n'en est rien (la science des cépages s'appelle l'ampélographie). Le Chardonnay est né en Bourgogne. Son ADN révèle qu'il est issu d'un croisement entre le Pinot Noir et le Gouais (un cépage blanc de peu d'intérêt, aujourd'hui abandonné, illustrant en cela les facéties imprévisibles de la génétique). Il appartient à la famille des Noiriens.

Son potentiel qualitatif exceptionnel permet au Chardonnay de donner naissance à de grands vins blancs. Les teneurs en sucre des baies peuvent atteindre des niveaux élevés tout en conservant une acidité importante. Le Chardonnay a surtout le don d'exprimer à merveille son terroir de production. Il a un faible pour les régions fraîches, qui lui donnent un équilibre très recherché entre vivacité, onctuosité et force aromatique.

Les terrains qui conviennent le mieux au Chardonnay sont des sols moyennement fertiles et à dominante calcaire ou riches en marnes, (les marnes étant des sédiments calcaires plus meubles). Sur sols minces et à forte teneur en calcaire, le Chardonnay présente un visage plus austère, plus métallique parfois, tandis qu'il se montre plus rond, plus riche et plus flatteur sur des sols plus profonds.

Ici, à Chablis, sur ce sol de marnes calcaires du Kiméridgien, le Chardonnay produit des vins d'une pureté cristalline, aux saveurs iodées, mêlées de notes florales mais aussi d'agrumes et de fruits à chair blanche. Sa minéralité, plus ou moins mordante, peut varier selon la nature du sol de chacun des Climats du vignoble. Elle caractérise cependant tous les vins de Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru.

Le Chardonnay est un cépage relativement précoce, qui craint les gelées de printemps dans les terroirs à tendance continentale. Sa maturation est elle aussi précoce, puisqu'elle se termine une semaine et demie après le Chasselas, cépage étalon. Le Chardonnay appartient donc à la catégorie des cépages de première époque.



Les 47 Climats de Chablis

Il existe en Bourgogne des milliers de Climats. La plupart du temps chacun de ces Climats est partagé entre plusieurs propriétaires. Si ce n'est pas le cas on parle alors de monopole.

À Chablis, 47 Climats peuvent apparaître sur l'étiquette d'une bouteille :

- 40 pour le Chablis Premier Cru,
- 7 pour le Chablis Grand Cru.

Ils ont pour nom Vaudésir, Blanchots, Grenouilles, Fourchaume, Montée de Tonnerre... des noms emplis d'une fabuleuse histoire qui se poursuit, saison après saison.

Ce mot « Climat » (auquel on donne une majuscule) ne se réfère pas à la météorologie. C'est un terme typiquement bourguignon qui désigne une parcelle de vigne, soigneusement délimitée, nommée depuis des siècles, qui possède son histoire et bénéficie de conditions géologiques et climatiques particulières.

Le mot lui-même vient du mot grec *klima*, signifiant inclinaison.

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

Depuis qu'il cultive la vigne en Bourgogne, l'homme a su observer qu'il existe, au sein d'un même vignoble, des différences organoleptiques franches entre les vins issus de diverses parcelles, parfois sur un même coteau. Ces variations résultent du fait que chaque vin est le fruit d'une conjonction particulière entre l'exposition au soleil et aux vents, l'inclinaison de la pente, son altitude sur le coteau... sans oublier le facteur humain, la façon singulière de soigner la vigne et d'élever le vin.

Dès lors, il semblait évident de distinguer ces vins entre eux, en nommant ces microterroirs.

L'une des plus anciennes mentions écrites du mot Climat connue aujourd'hui en Bourgogne est Chablisienne. Elle se trouve dans un document daté de 1537 qui concerne des vignes appartenant à l'abbaye de Pontigny.

En juin 2015, les Climats du vignoble de Bourgogne sont entrés au patrimoine mondial de l'UNESCO.



La fabuleuse histoire d'un vin d'exception

La vigne était cultivée dans l'actuelle Bourgogne depuis les temps antiques lorsqu'un empereur romain (vers 81-86), craignant la concurrence des vins de Gaule, ordonna l'arrachage des ceps. Deux siècles plus tard Probus, l'un de ces successeurs, rendit la liberté aux vigneron. On dit même qu'il fit parvenir des plants à Chablis. ...

Mais ce sont les moines cisterciens, dès le XII^e siècle, qui travaillèrent le plus activement au rayonnement de la divine bouteille et de son vignoble.

L'origine de cet ordre monastique remonte à la fondation de l'abbaye de Cîteaux, en Bourgogne, en 1098. Un peu plus tard, en 1114, l'ordre éleva la plus grande église cistercienne de France, à Pontigny, à 15 km de Chablis.

En désirant revenir à la pureté de la vie évangélique et à l'obéissance à la Règle de Saint Benoît, cet ordre réformé manifestait une exigence intérieure

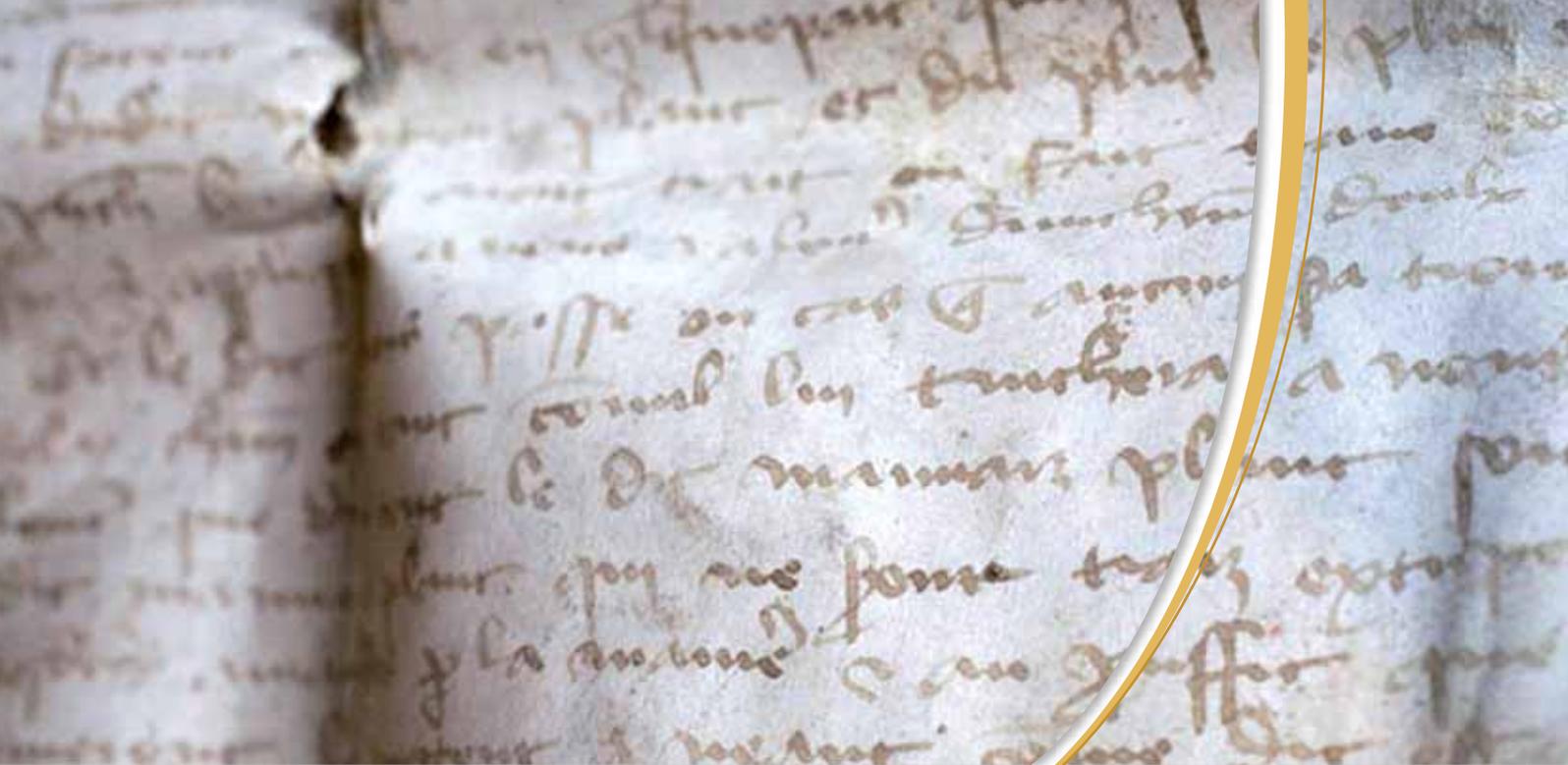
qui se traduisait, hors des murs du couvent, par une égale exigence dans le travail de la terre.

Forts de cette spiritualité nouvelle, l'ordre, propriétaire des terres, des granges et des celliers, mis en place une organisation collective et des techniques de travail qui allaient métamorphoser le vignoble... et lui assurer un débouché commercial dans toute l'Europe chrétienne. Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, tout appartenait aux Ordres, comme en témoigne encore le patrimoine religieux de la petite ville de Chablis. Ces moines recevaient toute l'année et l'on peut imaginer que les repas offerts aux visiteurs étaient l'occasion de présenter, de déguster et de louer le nectar issu de leurs vignes.

Puis vint le fracas de la Révolution.

La prédominance du clergé sur l'économie était alors si puissante qu'elle provoqua des heurts particulièrement violents. Les révolutionnaires abattirent les croix, pillèrent les propriétés de l'église et firent

.../...



La fabuleuse histoire

d'un vin d'exception

une chasse enragée aux fidèles. Dans la petite cité de Chablis, on créa une société des « Amis de la Liberté et de l'Égalité ». Ce petit cénacle, décida, en quelques mois, de distribuer les terres viticoles selon des mérites républicains. C'est à ce moment que le vignoble chablisien éclata en microparcelles. Une atomisation du cadastre agricole qui explique le morcellement de l'appellation Chablis Grand Cru, couvrant aujourd'hui une superficie d'à peine 100 hectares, en quelques 400 lots.

Le calme revint enfin. Sous l'effet de l'émulation entre petits propriétaires, le XIX^e siècle vit progresser les techniques de vinification et la qualité des vins.

Un vignoble menacé, meurtri, puis sauvé par le génie et la détermination des hommes du Chablisien

Il y a eu d'abord le phylloxéra, ce funeste puceron qui fit des ravages dans le monde entier. Il apparut

dans le Chablisien en 1887. En 1893, tout le vignoble était détruit. Il fallut dix ans pour reconstituer la vigne en greffant les nouveaux pieds sur des porte-greffes résistants au phylloxéra. Puis vinrent les deux grandes guerres de XX^e siècle, qui privèrent le vignoble de sa main d'œuvre. Le gel, cet ennemi redouté dans le Chablisien, fit deux attaques mémorables au milieu du siècle dernier, réduisant à néant toute la production. Dans les années 50, le vignoble se réduisait à quelques centaines d'hectares. Vivre de la viticulture était très difficile.

Mais la détermination l'emporta. Des viticulteurs ingénieux remportèrent les premières victoires dans la lutte contre les gelées de printemps (voir page 12). Les décennies suivantes virent la consolidation de la filière viticole, la définition des crus de Chablis par l'INAO, puis, petit à petit, la reconnaissance mondiale et son corolaire : la lutte contre les imitations, qui se poursuit encore.

Le froid

un mot qui fait encore frissonner de peur

Le vignoble de Chablis jouit d'un climat semi-conti- nental caractérisé par de forts contrastes ther- miques entre des étés chauds et des hivers longs et rigoureux.

Les gelées de printemps ont toujours été la hantise des vignerons.

Certaines nuits d'avril ou de mai, un ciel clair et un vent froid s'engouffrant dans la vallée du Serein peuvent anéantir le travail de toute une saison. L'in- ventaire des sinistres, tout au long de l'histoire, est considérable. Certaines années, telles que 1887 et 1957, sont définitivement marquées d'une pierre noire. Noire comme le bourgeon tué par le froid. Après de tels affronts du destin, il fallait une foi che- villée au corps pour repartir après l'anéantissement de toute une récolte.

Mais l'homme a de l'imagination.

Certains vignerons ont d'abord fait appel au feu. Les premières chaufferettes apparaissent dans le vi- gnable à partir de 1959. Ces fourneaux percés de trous rougeoyaient dans la nuit comme des senti- nelles. Leur fumée elle-même opacifiait l'air et limi- taient le refroidissement du sol.

D'autres osèrent un antidote effrayant : le gel pour contrer le froid. La technique de l'aspersion consiste à pulvériser de l'eau sur les vignes. Cette eau gèle au contact du bourgeon, formant alors un cocon protecteur à 0°C, rempart aux températures néga- tives. C'est la stratégie de l'igloo.

Cette dernière technique s'est révélée efficace, et l'on a vu ainsi apparaître des bassins artificiels, des réserves d'eau, qui scintillent au soleil comme des éclats de miroir.

La légende de la mère Dondaine

Selon le poète Patrice de la Tour du Pin, les pays qui n'ont pas de légende sont condamnés à mourir de froid. Le froid, il en est question justement, dans cette histoire.

C'était une glaciale nuit. Martin Simon s'en revenait du cabaret de la mère Dondaine après une soirée mé- morable en compagnie de quinze maîtres-garçons des environs de Chablis. La mère Dondaine venait juste de mettre une feuillette en perce. Ce fut un dîner comme Martin les aimait. Il y avait de la soupe au lard salé et aux pois ronds, suivie d'une friture prise la veille à la nasse près du Moulin des Roches, et trois belles oies en broches dans la cheminée centrale. À deux heures de la nuit, tout le monde s'en alla content et les joues luisantes. La lune était pleine et le ciel rempli d'étoiles. Même le cheval Platon frissonnait dans le froid mordant. Martin fut soudain pris d'une envie de pisser. Il fit quatre pas, pour le principe, et vida copieu- sement sa vessie sur un superbe pied de vigne. Cette nuit-là, toute la côte des Grenouilles gela à mort. Sauf un miraculé : le cep arrosé par Martin, qui, au petit matin, montrait au soleil blanc des guirlandes de to- paze parfaitement solidifiées. À l'intérieur des cristaux, les tendres bourgeons avaient survécu.*

** A Chablis, une feuillette est un fût de 132 litres*





Vinifier, élever, sublimer

La taille de la vigne s'échelonne tout au long de l'hiver jusqu'au mois de mars.

Elle est suivie du « baissage » qui consiste à lier la branche maîtresse au fil de fer inférieur pour la maintenir la plus près possible du sol lors de la lutte contre les gelées de printemps.

Le débourrement (l'éclosion des bourgeons) est ensuite très rapide. C'est presque une explosion végétale. Certaines années, la vigne semble encore en hibernation au début du mois de mai, et deux semaines plus tard un vert tendre inonde déjà les coteaux.

La récolte aura lieu cent jours après la fleur.

Dès la cueillette, les raisins sont amenés au pressoir et rapidement écrasés, les peaux ne macérant jamais dans le moût.

Celui-ci est alors mis à fermenter, dans des cuves inox ou des fûts de chêne. Le choix de l'un ou de l'autre s'opère selon les styles de vin, les niveaux d'appellation. Certains n'utilisent pas de bois pour les Petit Chablis ou Chablis, mais en utilisent pour des vins de Chablis 1^{er} Cru et Chablis Grand Cru. D'autres, selon le caractère du vin, utilisent le bois pour quelques Climats de Chablis 1^{er} Cru. On trouve aussi d'irréductibles opposants à l'usage du

bois. Cette question « bois ou inox ? » fait l'objet d'un beau débat qui, fort heureusement, n'est pas prêt de s'épuiser.

Après quelques jours de bouillonnement, le moût se transforme en un vin laiteux, pétillant et sucré. La fermentation alcoolique se déroule sur deux à trois semaines à basse température (entre 16°C et 20°C). Au cours de cette étape, les levures transforment le sucre du raisin en alcool.

Puis une autre fermentation se déclenche, appelée malolactique. Des bactéries transforment alors l'acide malique, présent naturellement dans le vin, en acide lactique. Cette étape a pour conséquence de diminuer l'acidité du vin et de le stabiliser. La quasi totalité des vins de Chablis réalise cette seconde fermentation.

Puis l'élevage des vins commence.

Les vins de Chablis sont le plus souvent élevés « sur lies », une technique qui consiste à ne pas séparer le vin de ses lies (ses dépôts naturels), afin d'augmenter sa rondeur et ses arômes. Le viticulteur réalise alors régulièrement un « bâtonnage », c'est-à-dire une remise en suspension des lies. Cette période d'élevage varie selon les vinificateurs et le profil de vin recherché. Pour l'appellation Chablis Grand Cru, l'élevage doit se dérouler au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit la vendange.

Au terme de cette phase, la filtration est pratiquée pour rendre le vin plus limpide.

Puis vient la mise en bouteille.

La longue vie des fûts de bois

C'est une particularité à Chablis : les fûts sont utilisés avec parcimonie, et plutôt sur les appellations Chablis Premier Cru ou Chablis Grand Cru. La part de fûts neufs est souvent réduite afin de préserver l'expression du terroir. Cette tendance a des origines anciennes : à l'inverse d'autres vins de Bourgogne, ceux de Chablis étaient livrés par bateau en fûts à Paris, puis ces fûts revenaient vides à Chablis pour être à nouveau remplis : il n'y a pas de tradition de bois neuf à Chablis.

De génération en génération

Dans cette région où la viticulture existe depuis plusieurs siècles, le savoir-faire se transmet à travers le temps, de génération en génération. Dans certaines entreprises aujourd'hui on retrouve la 12^e, 13^e, 14^e ... génération de vignerons.



Aujourd'hui ces générations nouvelles qui prennent la relève sont mieux formées, elles ont voyagé et allient tradition et modernité.

Nathalie FEVRE, œnologue et viticultrice

Domaine Nathalie & Gilles FEVRE



« Lorsque je suis sortie de l'école, travailler en cave était bien plus compliqué qu'aujourd'hui pour une femme. Mais j'étais passionnée par la vinification, et passablement entêtée. Et finalement j'ai obtenu la confiance du directeur d'alors de La Chablisienne, qui m'a donné ma première chance.

En 2004, j'ai choisi de travailler avec mon mari (œnologue lui aussi), au moment de la création de notre domaine. Notre philosophie : produire des vins qui laissent toute leur place à l'expression du terroir.

C'est pour cette raison que j'utilise souvent cette image de l'échelle, une échelle de qualité qui se construit par le travail quotidien dans les vignes. Et nous ne pourrons jamais, dans la cave, aller plus haut que le dernier barreau de cette échelle. La qualité du vin se prépare dans la vigne : des beaux raisins pour des bons vins. Nous nous devons d'être à l'écoute du terroir. Il est tout de même fascinant de penser que la mer recouvrait cette région, il y a environ 150-200 millions d'années. En se retirant, elle a laissé derrière elle cette myriade de petites huîtres fossiles qui donnent au Chablis cette exquise minéralité. C'est comme si ce vin exprimait, par ses mille nuances, toute la mémoire de la mer.

Je ne me laisserai jamais de ces nuances, de ce caractère ; un vin droit et pur, tout en finesse et en élégance, à la fois cristallin et salin, et qui sait rester tout simplement plaisant. »

Accords mets vins

Petit Chablis : il affiche de jolis arômes qui plaisent bien aux huîtres, crevettes, petite friture de rivière et à de nombreux poissons. Il met également parfaitement en relief l'andouillette et les escargots. Il se marie aussi avec les fromages de chèvre et à pâte pressée ou cuite, comme le gouda et les gruyères. Sa fraîcheur accompagne avec simplicité les salades d'été et les apéritifs servis avec des gougères.

Chablis : il peut être dégusté jeune (2-3 ans) sur des terrines de poisson ou de volaille ainsi que sur des poissons grillés ou pochés. Mais aussi sur les asperges sans oublier la cuisine exotique, notamment indienne. Grandiose tout simplement en apéritif, le Chablis équilibre aussi la texture moelleuse et subtile des sushis. Pour les fromages, il se marie bien avec les chèvres, le beaufort, le comté, l'emmental.

Chablis 1^{er} Cru : Le Premier Cru est d'une grande complexité aromatique, qui le prédispose à de nombreuses associations, dont les huîtres chaudes et les poissons en sauce. Les plus minéraux seront servis sur des volailles et le veau en sauce blanche. Les plus ouverts feront merveille sur les andouillettes et les escargots.

Chablis Grand Cru : Accords de grande classe tels le foie gras, les homards, les langoustes et les écrevisses. Tous les poissons fins en sauce le réclament ainsi que les viandes blanches et les volailles à la crème. Sa minéralité et sa vivacité donnent aussi une belle réplique à l'iode des huîtres.

Gérard Margeon

« Les Bourgognes blancs incarnent l'idée du vin blanc de France à l'autre bout du monde. De cette Bourgogne rayonnante, Meursault, Puligny, Chassagne sont bien sûr très ancrés, mais aujourd'hui Chablis revient sur le devant de la scène, conséquence à de gros efforts d'une majorité de vignerons sur le travail des sols, la culture respectueuse, le respect des maturités, la recherche des équilibres etc ... Moins soumis au réchauffement climatique car situé plus au nord, il reste frais, tranché et salivaire. De plus, il n'a même pas besoin de barriques neuves pour exprimer sa complexité. Quel talent naturel... »

Crédit photo : Pierre Monetta

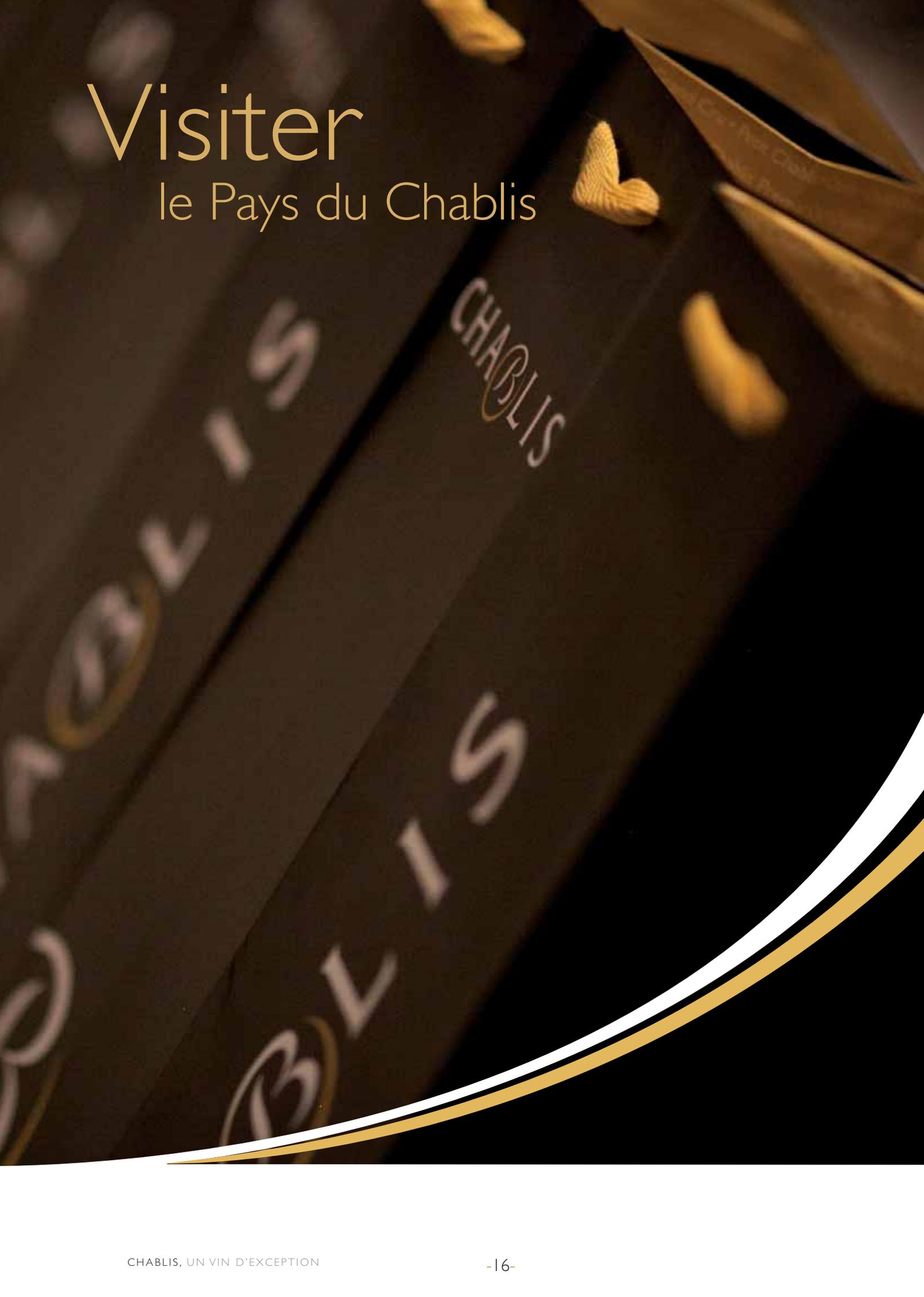


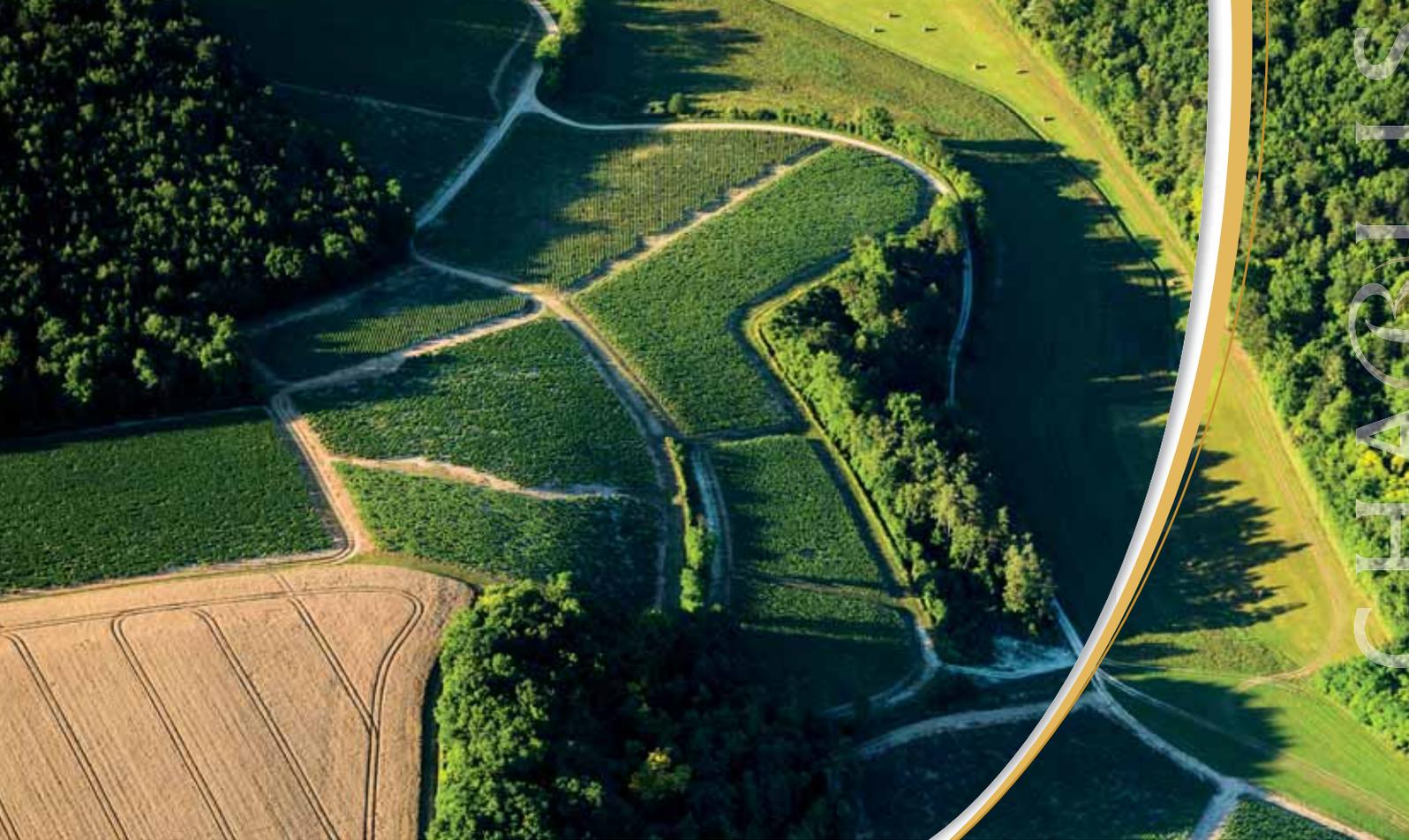
Gérard Margeon dirige la sommellerie de la galaxie Ducasse, 28 établissements répartis dans le monde. Après des débuts remarquables à l'hôtel Miramar de Biarritz, ce Beau-nois d'origine est nommé en 1987 chef sommelier de l'hôtel Méridien à Paris.

L'année 1994 marque sa rencontre avec Alain Ducasse, alors au commencement de sa gloire. Le chef veut ce jeune sommelier de 33 ans dont le talent fait déjà chuchoter dans les offices. Il lui confie le renouvellement de la cave du Louis XV, le palace monégasque. Aujourd'hui, Gérard Margeon règne sur un empire qui s'étend de Tokyo à New York et veille sur plus de 5 000 étiquettes.

Visiter

le Pays du Chablis





CHABLIS

Au CŒUR du vignoble

Rien ne remplace une balade dans les vignes, une visite de caves, une dégustation avec des vigneron ! De grandes émotions vous attendent sur la Route Touristique des Vignobles de l'Yonne. Elle vous emmènera vers les villages pittoresques, les lieux touristiques et culturels d'exception, mariant étapes de charme, haltes gourmandes et rencontres avec des vigneron passionnés.

Toute l'information sur www.chablis.fr
Rubrique VISITEZ

Label à suivre tout au long de vos visites

Vignobles et Découvertes

Destiné à faciliter votre séjour, ce label à vocation oenotouristique identifie des vigneron, des restaurateurs, des hôteliers, des chambres d'hôtes, mais aussi des sites patrimoniaux et des offices de tourisme engagés dans une démarche de qualité.



Retrouvez les adhérents de ce label dans le «**Guide des Caves Vignobles et Découvertes**», disponible gratuitement sur le site www.chablis.fr (rubrique Visitez) ou en écrivant à bivb.chablis@bivb.com



Chablis, petite commune de charme

On l'oublierait presque, mais Chablis c'est aussi une jolie commune de 2 300 habitants traversée par la rivière le Serein qui baigne le vignoble. Une petite ville tranquille dont les trésors méritent une exploration.

L'Eglise Saint-Pierre de Chablis

Bâtie au cœur du cimetière, l'Eglise Saint-Pierre, bel édifice gothique des XII^e et XIII^e siècles, était jadis le siège de l'unique paroisse de la ville ; remaniée au XVIII^e siècle (son clocher fut reconstruit en façade), elle fut mutilée à la Révolution (chœur rasé).

La Collégiale Saint-Martin

Érigée en 1160 et reconstruite à partir des années 1220, la collégiale Saint-Martin de Chablis est l'un des nombreux édifices religieux influencés par la cathédrale de Sens.

C'est l'une des premières églises gothiques de France. La remarquable porte sud, de style roman, possède un tympan orné d'une croix fleurdéliée entourée de deux animaux fantastiques. Les vantaux sont recouverts de fers à cheval cloués par des pèlerins voyageurs implorant la guérison de leurs montures (Saint-Martin était alors Saint Patron des cavaliers).

L'Obédiencerie

Au chevet de la Collégiale Saint-Martin, ce bâtiment du Moyen-Âge, dont certains murs datent du IX^e siècle, était propriété du chapitre des Chanoines de Tours qui recevaient « obédience » (obéissance) des chanoines résidents à Chablis. Un très vieux pressoir en bois dit à « abattage » subsiste.

Les Tours Noël

Face à l'hôtel de ville, ces deux élégantes tours à toits d'ardoise marquaient autrefois l'entrée de la ville basse. Construites en 1778, elles ont remplacé d'anciennes tours carrées, plus puissantes, qui protégeaient autrefois le quartier Saint-Pierre.

Le Petit Pontigny

C'est là, dans d'anciens celliers qu'ont lieu toutes les réceptions, fêtes, spectacles, banquets et intronisations liés aux vins de Chablis. Le Petit Pontigny accueillera dès 2021 l'antenne icaunaise de la Cité des Vins et des Climats de Bourgogne.



De belles visites à ne pas manquer

L'abbatiale de Pontigny

A quelques kilomètres de Chablis, l'abbaye de Pontigny, deuxième fille de Cîteaux, fit prospérer le vignoble chablisien. Etablie en 1114, elle est l'un des plus anciens sites de l'ordre cistercien. Grâce à une solide assise économique, les moines purent édifier au XII^e siècle la grande église qui subsiste encore aujourd'hui, intacte. De l'extérieur, sa construction majestueuse présente les lignes simples. A l'intérieur, on découvre un vaste espace de clarté, avec un décor relativement sobre, l'église ayant été conçue pour favoriser le recueillement des moines. Ce sont les moines cisterciens de l'abbaye de Pontigny qui ont développé le vignoble chablisien.

Noyers-sur-Serein

Avec ses tours se reflétant dans les eaux du Serein, ses ruelles pavées, ses placettes ombragées, ses maisons à colombages, ses façades ornées de colonnettes à pinacles sculptés... Noyers la médiévale figure à juste raison au nombre des « Plus beaux villages de France ». De jour ou de nuit, on pourrait presque, avec très peu d'imagination, voir évoluer chevaliers, manants, clercs ou bourgeois et l'on ne serait pas étonné d'entendre, amplifié par l'écho des remparts, le chant d'un ménestrel au pied d'un balcon de pierre.

Auxerre, Ville d'Art et d'Histoire

Le chef-lieu du département de l'Yonne fait partie des Villes d'Art et d'Histoire de France, un label prestigieux qui souligne un patrimoine d'exception. Auxerre possède un important secteur sauvegardé (le 2^e de la région après celui de Dijon, capitale de la Bourgogne). Au nombre de ses richesses, la ville peut s'enorgueillir de sa Cathédrale Saint-Etienne. Ce modèle d'élégance de style gothique offre à ses visiteurs l'un des plus beaux ensembles de vitraux conservé en France. L'Abbaye Saint-Germain, un complexe monastique quasiment intact, est un autre trésor du patrimoine auxerrois. Avec son centre piétonnier dominé par La Tour de l'Horloge, ses bonnes tables, ses musées, Auxerre est une ville qui invite à la flânerie. On s'y balade le long des quais de l'Yonne, jusqu'au pont Paul-Bert d'où la ville se prête à la contemplation.

La Basilique de Vézelay et la Colline Eternelle

Située au cœur du parc naturel régional du Morvan, la prestigieuse colline de Vézelay et sa célèbre basilique romane sont inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1979. Dominant la vallée de la Cure, la « Colline Eternelle », s'aperçoit de très loin. Le bourg médiéval s'étend sur tout un versant, et en le gravissant les pèlerins découvrent la Basilique Sainte-Marie-Madeleine, « cette barque qui a jeté l'ancre sur l'horizon » (Paul Claudel). La basilique, église monastique du XII^e siècle, est un chef-d'œuvre de l'art roman bourguignon tant par son architecture que par ses chapiteaux et son portail sculptés. La restauration de la basilique, au XIX^e siècle, fut dirigée par Viollet-le-Duc et dura de 1840 à 1859.



Les fêtes du Chablisien

Tout au long de l'année, partagez avec les Chabliens leur patrimoine, leur culture et leur passion au travers des fêtes et des rendez-vous qui rythment les saisons.

Les maîtres mots : découverte et convivialité !

La Fête des Vins et le baptême du Millésime

Le quatrième week-end d'octobre, amateurs, connaisseurs, professionnels et grand public se retrouvent au cœur du village de Chablis pour fêter son nouveau millésime. Chaque édition est l'occasion de ressortir quelques vieilles bouteilles, de recevoir des invités de prestige et de redécouvrir le grand cœur des Chabliens. Au programme : dégustation de toutes les appellations de Chablis et de différents millésimes proposés par les producteurs dans les rues de la ville, stands de gastronomie locale, concert, défilé de la confrérie « Les Piliers Chabliens » qui procède, chaque année, à de nouvelles intronisations.

Saint Vincent tournante du Chablisien

Chaque année dans un village différent, Chablis et ses environs célèbrent le saint patron des vigneron pendant un week-end.

Au programme : dégustations, spectacles de rue et intronisations. C'est au cœur de l'hiver, les premiers jours de février, que les rues décorées d'un des villages du vignoble accueillent les amoureux des vins de Chablis.

La Balade Gourmande

Chaque dernier dimanche du mois d'avril, l'association « Chablis Bouge son Cru... (À Fond La Treille) » organise une balade d'une dizaine de kilomètres à travers les vignes. La journée est rythmée de haltes gastronomiques alliant mets et vins dans un esprit de fête et de découverte.

Fleurs de Vigne

Fleurs de vigne réunit sur les quais d'Auxerre tous les deux ans des milliers de visiteurs autour des vins de l'Yonne et de la gastronomie locale. Plusieurs producteurs sont sur place pour présenter et faire déguster leurs vins.



Photothèque
Chablis
et chiffres clés

Besoin d'images sur Chablis et ses vins ? Retrouvez ces photos et bien d'autres sur notre site Internet (rubrique Presse), ou en téléphonant au 03 80 25 04 80



Image 1



Image 2



Image 3



Image 4



Image 5



Image 6



Image 7



Image 8



Image 9



Image 10



Image 11



Image 12



Image 13



Image 14



Image 15



Image 16



Image 17



Image 18



Image 19



Image 20



Image 21



Image 22



Image 23



Image 24



Image 25



Image 26



Image 27



Image 28



Image 29



Image 30



Image 31



Image 32



Image 33



Image 34



Image 35



Image 36



Image 37



Image 38



Image 39



Image 40

Crédits photos :
J. GESVRES : Photos 1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 13, 31
A. IBANEZ : Photos 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17,
18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29
JL BERNUY : Photo 30

Bibliothèque Municipale de Dijon : Photo 32
Armellephotographe.com : Photo 33
BIVB : Photos 34, 37, 39, 40
B. APOLLINE : Photos 35, 36, 38

CHABLIS

Les chiffres clés du vignoble de Chablis

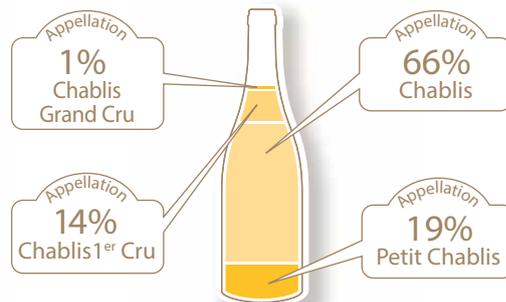
Volume moyen commercialisable par an *



dont

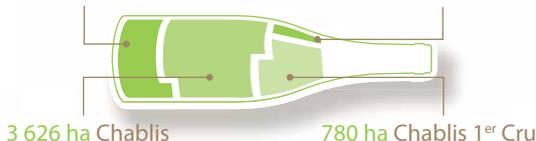


et



5 589 hectares

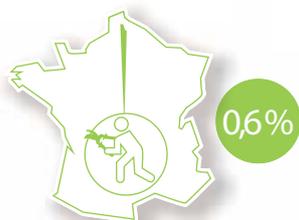
1 082 ha Petit Chablis 101 ha Chablis Grand Cru



18%



40 Climats classés Chablis 1^{er} Cru
7 Climats classés Chablis Grand Cru



Production en AOC françaises



Production de vins de France



Production mondiale

Les entreprises



Cave Coopérative
1/4 de la production

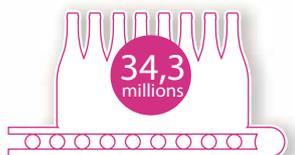


Domaines viticoles



Maisons de Négoc

Le marché (année 2019)

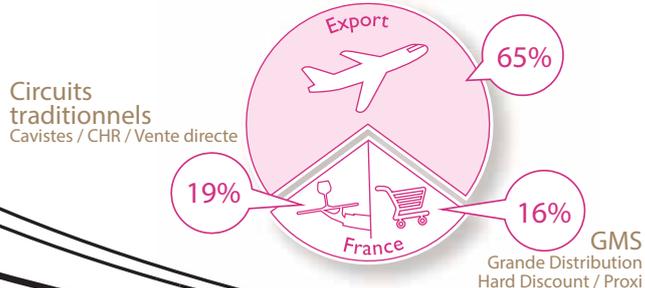


Bouteilles commercialisées



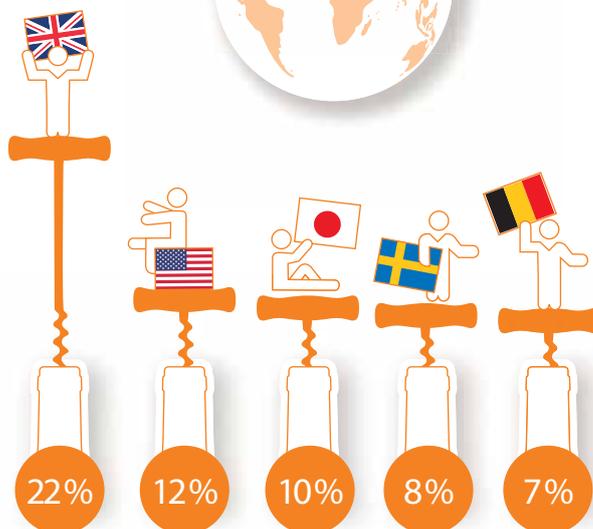
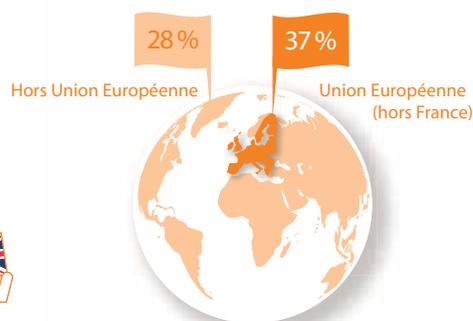
Chiffre d'affaires estimé

Répartition des ventes des vins de Chablis (en volume)



Parts de l'export

Poids des marchés des vins de Chablis (en volume)



Premiers marchés à l'export (en volume)

- NOTES -

CHABLIS

www.chablis.fr

@VinsdeChablis

#Chablis

Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne (BIVB)
1 rue de Chichée • BP 31
89800 CHABLIS • FRANCE
bivb.chablis@bivb.com
Tel.: 03 86 42 42 22
Fax : 03 86 42 80 16



BOURGOGNES