

## Le vignoble de Chablis

**Chablis**, petite ville de 2 700 habitants, située entre Paris et Dijon, est le berceau d'un très ancien vignoble de France. Cîteaux, tout près de Dijon, fut au XII<sup>ème</sup> siècle le siège



d'une abbaye célèbre et c'est Pontigny, 2<sup>ème</sup> fille de Cîteaux, qui fit prospérer le vignoble de Chablis. La plus vieille cave existant encore à ce jour, - le cellier du "Petit Pontigny" - a été construite par ces moines au XII<sup>ème</sup> siècle. Témoin du temps passé, un pressoir à abattage de la même époque trône dans la cour.

**Sept cents ans plus tard**, c'est à dire au XIX<sup>ème</sup> siècle, les vins de Chablis étaient exportés dans de nombreux pays du monde: principalement dans l'Europe du Nord ( en Angleterre, en Hollande, en Belgique, en Allemagne), mais aussi aux Etats-Unis d'Amérique et en Russie. Le Roman de Tolstoï, Anna Karénine, décrit la société russe au XIX<sup>ème</sup> siècle: on peut y lire que cette société appréciait à cette époque principalement deux vins français: le Champagne et le Chablis. Raison du succès? Chablis est aujourd'hui passé dans le langage courant désignant d'une manière générale des vins blancs secs. Le nom de Chablis est banalisé, si on en juge par le volume de vins qui cherche à le copier de l'Amérique du Nord à l'Amérique du Sud, en passant par l'Australie. Les vins de Chablis peuvent être produits en France sur 6 800 hectares environ. Ce terroir résulte d'une délimitation de l'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O). Mais en fait, il est l'aboutissement d'une longue sélection de terrains aptes à produire les meilleurs vins, faite par les moines des XII<sup>ème</sup> et XIII<sup>ème</sup> siècles et continuée par les générations de vignerons qui ont suivi. Ce finage est situé sur un ensemble de terrains formés à une époque bien précise dans l'histoire de la formation de la terre, il y a plusieurs millions d'années. Les géologues lui ont donné le nom de Kimméridgien, par référence aux terrains du village de Kimmeridge en Angleterre, où l'on trouve dans ces deux sites les mêmes huîtres fossiles.

### **L'I.N.A.O. a distingué dans ce territoire quatre Appellations d'Origine Contrôlée différentes:**

- **Le Petit Chablis**, récolté en général sur les plateaux, dont le rendement est limité à 50 hl/ha.

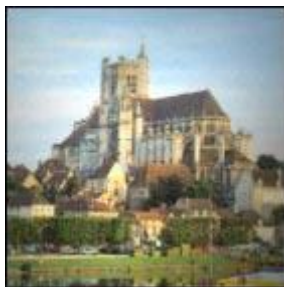
- **Le Chablis**, sur les coteaux exposés au nord et à l'est et sur les plateaux, dont le rendement est limité à 50 hl/ha.
- **Les Chablis Premiers Crus**, sur les coteaux exposés au sud et à l'ouest. Ils sont répartis en 79 climats dont 25 sont à retenir; les principaux sont : 'Mont de Milieu', 'Montée de Tonnerre', 'Fourchaume', 'Vaillons', 'Montmains', 'Vaucoupin', 'Côte de Léchet'.... Le rendement est limité à 50 hl/ha.
- **Les Chablis Grands Crus**, récoltés exclusivement à Chablis et à Fyé, sur les coteaux en rive droite du Serein, face à l'agglomération; Sept climats partagent cette appellation: 'Blanchot', 'Bougros', 'Les Clos', 'Grenouille', 'Preuses', 'Valmur' et 'Vaudésir'. Ils constituent qualitativement le sommet de la pyramide, et leur rendement est limité à 45 hl/ha.

La production de l'ensemble du vignoble est, selon les années, d'environ 250 000 hectolitres. Cette production fait de Chablis l'un des plus importants vignobles de Bourgogne producteurs de vins blancs. Les vins de Chablis sont tous issus du cépage Chardonnay, considéré actuellement dans le monde entier comme un des meilleurs cépages producteurs de vins blancs. Ce cépage trouve sur le finage de Chablis une minéralité inégalée.

Les superficies délimitées des quatre A.O.C. sont:

- **Chablis Grand Cru:** 100 ha
- **Chablis Premier Cru:** 750 ha
- **Chablis:** 4400 ha
- **Petit Chablis:** 1550 ha
- **Total:** 6800 ha

Il y a 4200 ha plantés, et il reste à planter environ 1000 ha de Petit Chablis et 1600 ha de Chablis.



## Les crus de Chablis

A l'intérieur du vignoble de Chablis, on distingue de nombreux crus. Le cru désigne, en Bourgogne, le vin provenant d'ensembles de vignes constituant une surface déterminée. Ce petit territoire a une superficie comprise entre quelques hectares et quelques dizaines d'hectares de vignes. Son nom est généralement celui d'un lieu-dit cadastré, mais il peut englober plusieurs lieux-dits cadastraux. Les vignes d'un même cru appartiennent toujours à plusieurs producteurs.

## Les Chablis Grands Crus :

Superficie actuelle des Grands Crus :

**Blanchot:** 12 ha 71,53

**Bougros:** 12 ha 62,77

**Les Clos:** 26 ha 04,75

**Grenouilles:** 09 ha 37,75

**Preuses:** 11 ha 44,26

**Valmur:** 13 ha 19,59

**Vaudésir:** 14 ha 71,36



Il y a à Chablis 7 Grands Crus qui tous les sept sont aujourd'hui connus par les amateurs de vin du monde entier. Les terroirs de ces 7 Grands Crus sont situés les uns à côté des autres sur la rive droite de la rivière Le Serein : leurs coteaux dominent la petite ville de Chablis. Leur nom est cité dans les ouvrages consacrés aux vins depuis le début du XIX<sup>ème</sup> siècle. Ils constituent le cœur du vignoble de Chablis. Les Grands Crus sont, dans les vignobles de Bourgogne, les crus qui produisent les meilleurs vins et dont les noms sont connus depuis de nombreuses années.

## Les Chablis Premiers Crus :

Les Chablis Premiers Crus sont beaucoup plus nombreux : il y en a soixante-dix neuf. La liste donnée par les producteurs et les négociants des vins de Chablis est rarement complète car, par ailleurs, certains petits territoires classés en Premier Cru peuvent porter soit leur nom particulier, soit le nom du Premier Cru le plus connu du coteau. Les vins de Chablis sont produits par quelques 500 viticulteurs dont la moitié commercialisent directement un tiers de la récolte globale, les deux autres tiers étant commercialisés par la cave coopérative La Chablisienne, les négociants en vins de Chablis et ceux de Bourgogne.

## La culture de la vigne

**Le plant de Chardonnay** est greffé sur des porte-greffes issus de croisements de plants américains résistant au phylloxéra, cet insecte vivant sur les racines et détruisant la plante, se plait dans un sol humide. La jeune plante est élevée en pépinière pendant un an avant d'être mise en place. On la plante en petites fosses de 25 cm de profondeur, en laissant deux "yeux" au dessus du sol. Après trois ans, la vigne est fructifère, mais ce n'est qu'à sa quatrième année que le produit récolté a droit à l'appellation Chablis.

### Chaque année, le cycle de culture est sensiblement le même:

- **En hiver**, labourage, désherbage et taillage, dite taille Guyot double, jusqu'en mars; ce dernier effectué suivant une technique et une tradition régionale ( la taille ne laisse en moyenne que vingt bourgeons par cep).
- **Avril et mai** imposent une protection attentive contre les gelées (bougie, fuel, gaz, aspersion ), puis se pratique le baissage.
- **Le baissage** consiste à attacher aux fils qui leur serviront de support tout l'été, les branches maîtresses laissées après la taille.
- **En juin** , la végétation se développe et les premières fleurs apparaissent, génératrices des futurs raisins. Les jeunes pousses peuvent être attaquées par diverses maladies (oïdium, mildiou), et par des insectes (grisette, cochylis, araignée rouge). Différents traitements sont appliqués, en tracteur ou en hélicoptère.
- **De juin à août**, il faut rogner les pousses trop longues, susceptibles d'atteindre cinq mètres, afin que toute la sève nourrisse le raisin, qui se trouve toujours très près du pied.
- **Après le 15 août** , le viticulteur peut s'accorder enfin un peu de répit avant les vendanges qui commencent en général vers le 05 octobre ( en moyenne cent jours après la fleur).

