



Domaine  
Servin

PROPRIETAIRE – VITICULTEUR

*Grands Vins de Chablis*

[www.servin.info](http://www.servin.info)

**Millésime 2008**

Les vendanges du Domaine Servin ont débuté le 29 septembre avec des conditions fraîches, ensoleillées et sèches. Ces vendanges sont précoces par rapport aux autres viticulteurs de Chablis car la majorité de nos vignes sont des vieilles vignes dont la maturité été atteinte. Cependant cette date est l'une des plus tardive depuis ces 10 dernières années compte tenu des conditions atmosphériques déréglées au printemps et en été.

Bien que Chablis ait été épargné de la grêle et du gel, les vignes ont été exposées au dérèglement atmosphérique de l'été. Cependant, nous avons constaté qu'une fin de saison fraîche et bien aérée a permis aux raisins de mûrir tout en assurant la santé des vignes.

Nous pouvons maintenant déclarer cela :

- Le travail quotidien de notre équipe compétente aux vignes au cours de la période d'élevage a maintenu nos vignes en parfaite santé jusqu'au moment des vendanges.
- Les vendanges ont débutés avec des conditions atmosphériques idéales (frais, sec et ensoleillée).
- Les rendements étaient légèrement faibles en raison d'une floraison irrégulière et d'un manque de pluie.
- Les degrés étaient très bons (de 12° à 13°) car le sucre dans les raisins était concentré en raison du manque de pluie et du vent du nord qui a soufflé pendant les deux semaines précédant les vendanges.
- Les fermentations alcooliques ont pris plus de temps du fait des températures froides du jus lors des vendanges.

Nous sommes satisfaits et confiants de la qualité des vendanges 2008.

**Les premiers vins sont extrêmement bien équilibrés avec un bon nombre de saveurs de fruit et de beaux arômes minéraux purs. Avec de bons niveaux d'acidité et une concentration due à une longue période de végétation, nous pouvons également sentir la solide structure des vins. C'est toujours un bon signe pour la capacité de vieillissement.**