



## Millésime 2013

### *“Imprévisible Bourgogne”*

**Début des vendanges – 1<sup>er</sup> octobre 2013**

Mis à l'épreuve en 2012, les vignerons de Bourgogne espéraient une année 2013 sereine. Dame Nature, capricieuse, en a décidé autrement. Défiant toutes les prévisions climatologiques, elle n'a laissé aucun répit.

Après un hiver long, un printemps maussade et un bel été, providentiel, les vendanges n'ont démarré que début octobre dans la plupart des secteurs.

Les conséquences des aléas climatiques ont impacté les quantités récoltées. Certains évoquent de très petits rendements, avec un volume égal voire inférieur à celui de 2012. Heureusement, les premières dégustations laissent présager une belle réussite. Une fois encore, l'expérience aura fait la différence ! Hommes et vignes sont marqués par cette année éprouvante, mais récompensés de leur labeur.

L'hiver s'est attardé en Bourgogne. De janvier à juillet, les températures restent fraîches. Le soleil est le grand absent de ce premier semestre, alors que la pluie s'impose largement. Cette climatologie très maussade a des conséquences sur la vigne, qui reprend son cycle tardivement, avec près de 2 semaines de retard.

Début mai, alors que les premiers bourgeons viennent de faire leur apparition, des précipitations extraordinaires s'abattent sur la région. La floraison et la nouaison ne bénéficient pas d'une météorologie plus propice. Le retard est alors d'environ 3 semaines.

L'été, chaud, sec et ensoleillé rassure et profite à la qualité des raisins. Septembre ne ménage pas les vignes. La douceur ambiante et les pluies régulières favorisent le développement de la pourriture (Botrytis), limité sur les grappes aérées constituées de petites baies. Le choix de la date de récolte est un véritable casse-tête. Il faut être très réactif et vendanger rapidement.

Ce millésime exigeant a demandé beaucoup d'efforts, qui sont aujourd'hui couronnés de succès. Les vins dévoilent une réelle pureté aromatique et des couleurs inattendues. Les équilibres sont particulièrement plaisants.

Fruités et équilibrés, les vins blancs se caractérisent par un nez marqué de notes d'agrumes.

Cette netteté aromatique se retrouve en bouche. Ces vins bien structurés affichent vivacité et fraîcheur, sans l'agressivité que laissaient craindre les acidités mesurées juste avant les vendanges.

*Droits, sans fioriture, les Chablis 2013 n'auront pas à rougir face à leurs aînés.*

Domaine SERVIN – 20 avenue d'Oberwesel – BP 8 – 89800 CHABLIS

Tél: 03.86.18.90.00 – Fax: 03.86.18.90.01

E-mail: [contact@servin.fr](mailto:contact@servin.fr) – [www.servin.fr](http://www.servin.fr)