



# Millésime 2015

*“Simplement sublime”*

Début des vendanges – 4 septembre 2015

Défiant toutes les prévisions, la climatologie 2015 a été hors du commun. Chaleur, déficit hydrique et ensoleillement exceptionnels ont mis la plante à rude épreuve. Mais la vigne, en Bourgogne, a une fois de plus démontré qu'elle savait s'adapter et optimiser les ressources à sa disposition.

2015 débute comme finit 2014 : l'hiver tarde à s'installer et janvier se caractérise par une certaine douceur. Les premiers frimas font leur apparition en février.

L'hiver, « express », laisse vite place au printemps, avec une remontée du thermomètre au-delà des moyennes saisonnières. Le ton est donné. Les mois se suivent et se ressemblent : le mercure ne cesse de grimper jusqu'à fin août, en lien avec un ensoleillement très important. L'été chaud et ensoleillé s'accompagne d'un déficit de pluie, parfois conséquent. 2015 restera dans les esprits comme une année particulièrement sèche.

Fin juillet, le manque d'eau pour la plante est tel, par endroit, qu'elle se protège et suspend son activité. Un blocage du processus de maturation est alors à craindre.

Mais la vigne est particulièrement résiliente. Les quelques pluies salvatrices, tombées à point nommé, relancent la machine. Ce second souffle donne des raisins d'une qualité exceptionnelle.

Dans la nuit du 31 août au 1er septembre, un orage accompagné de grêle a endommagé certaines parcelles, notamment le Chablis 1<sup>er</sup> Cru Montée de Tonnerre, ainsi que les Chablis Grand Cru Blanchot et Les Clos. Cet orage a impacté les volumes récoltés pour les appellations et Climats touchés, sans pour autant altérer la qualité de la récolte.

En 2015, les raisins étaient juste parfaits. Etat sanitaire irréprochable et maturité optimale, voilà le duo gagnant de cette année.

Déjà très expressifs, avec de belles notes de fruits d'été, les Chablis d'une grande pureté aromatique, s'équilibrent par une incroyable fraîcheur et richesse en bouche.

Cette harmonie plaira aux plus pressés, tout en se bonifiant avec le temps.

***Magnifiques, les équilibres des vins portent la fantastique richesse aromatique de ce millésime.***

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)