



Millésime 2017

“Une qualité à la hauteur des espérances”

Début des vendanges – 4 septembre 2017

Le millésime 2017 à Chablis promet la qualité tant attendue, offrant des jus d'une belle couleur avec un équilibre entre richesse en sucre et niveau acidité, laissant présager des vins bien structurés. Un seul bémol : le volume de récolte.

Au sortir de l'hiver, fin mars, le thermomètre grimpe et la vigne reprend vie. Le débourrement est à la fois précoce et rapide. Très tôt sortis de leur cocon, les bourgeons rentrent sans protection dans une période critique, propice aux gelées de printemps. Et ce qui est craint arrive : la première gelée survient dans la nuit du 17 au 18 avril, marquant le début d'une longue série de 10 nuits blanches pour les vigneron, debout dans les vignes pour protéger les bourgeons et les jeunes feuilles. Au total ces nuits froides d'avril ont détruit un tiers du potentiel de récolte du vignoble.

Après ce long épisode de froid, le développement de la vigne se déroule sans soucis. La floraison se déroule sans encombre. La vigne croît à un rythme soutenu.

Dès la mi-juin, les parcelles sont en fleurs, puis très rapidement en fruits. La précocité du millésime se confirme. L'été connaît quelques épisodes caniculaires, qui alternent avec une météo plus mitigée. Toutefois, la maturation se poursuit sur un bon rythme. Les vendanges commencent début septembre, et se poursuivent sur plusieurs semaines. La qualité sanitaire des raisins est exceptionnelle

Les vinifications se déroulent sans encombre. L'enthousiasme est général face à la qualité des jus. La météo estivale a préservé leur fraîcheur, sans entraver la maturation. Les moûts présentent donc une belle acidité tout en étant riches en sucres. Ils se montrent de plus très aromatiques.

Du nord au sud de la Bourgogne, l'avis est unanime : 2017 révèle l'une des plus élégantes expressions du Chardonnay, avec des vins parfaitement équilibrés, très aromatiques au nez. La fraîcheur se ressent par des notes d'agrumes et de fruits blancs. A l'aération, des notes de pêches ou d'abricot se dévoilent. En bouche, la minéralité et la tension viennent équilibrer cette riche palette fruitée.

Un très bon 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 – www.servin.fr