

Millésime 2018

« Le vrai millésime du siècle »

Début des vendanges – 4 septembre 2018

« Comment trouvé le bon qualificatif pour ce millésime tant il est incroyable ! Un cadeau des dieux après deux années difficiles »

Après deux années de petites récoltes, comment croire à cette quantité et à cette qualité qui descendait des vignes pour nous arriver jusqu'au pressoir ?

Retour sur quelques mois en arrière : l'hiver connaît des pluies importantes permettant de reconstituer totalement les réserves hydriques. Le climat nous fait démarrer la végétation relativement tôt, avec une absence de gelées de printemps. Quelques grêlons flirtent avec le terroir de Chablis, mais un printemps et un été chaud, ensoleillé et sec favorise le bon développement de la vigne, le peu de maladies et le potentiel de récolte se confirme.

Le millésime 2018 est un vrai cadeau, voir un miracle de la nature. La qualité est là, les peaux sont tendres et saines laissant s'écouler des jus clairs et abondants. Les rendements sont très bons, voir excédentaires. Les degrés alcooliques sont nets, incroyables. Certaines cuvées de Chablis, de Premiers Crus atteignent des 14,1 ou 14,2% d'alcool naturellement. Ce ratio rendements / qualité / richesse alcoolique n'a jamais été vu de nombre de mémoires de vigneron. Certains osent même faire un parallèle avec le superbe et mythique millésime 1947 ! Les fermentations alcooliques sont évidemment parfois un peu longues et capricieuses, mais à l'arrivée les vins sont complexes et expressifs, généreux, avec une fraîcheur préservée.

« Dans ma vie de vigneron, je n'ai jamais connu un tel degré de qualité, aux vues de tels rendements. Je suis heureux d'avoir connu ce millésime. » conclut François Servin.