

LES VENDANGES 2015

Conditions Climatiques : hiver doux, printemps très sec, été caniculaire

Le mois de novembre fut très humide mais l'hiver s'est ensuite montré doux. Le débourrement a eu lieu tôt (début avril) et le développement végétatif a été rapide, grâce à un printemps ensoleillé et très sec, surtout au mois de juin. La floraison a démarré rapidement fin mai et la fermeture de grappe a été observée 15 jours après au lieu d'un mois habituellement. Le début de l'été fut caniculaire. Nous avons donc assisté à une période de stress hydrique qui a pris fin le 31 août grâce à de bonnes précipitations. Les vendanges étaient prévues pour le 7 septembre mais du fait d'un fort orage de grêle la nuit du 31 août au 1er septembre, la date a été avancée au 3 sous un beau soleil.

Le Millésime 2015 : un grand millésime

Les vendanges ont commencé le 3 septembre. Nous avons débuté avec Les Chablis Grands Crus Les Clos et Les Blanchots ainsi qu'avec le Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre. Nous avons terminé les vendanges le 11 septembre avec le Chablis 1^{er} Cru Les Vaillons. Du fait de l'orage de grêle début septembre très localisé sur le vignoble Chablisien, les rendements ont été quelque peu inférieurs au millésime précédent (- 15% environ) pour les appellations Grand Cru et Premier Cru. Les rendements pour les appellations village sont au contraire plutôt satisfaisants. Nous avons récolté des raisins de taille moyenne aux peaux épaisses et très sucrés.

Les vendanges en quelques chiffres :

9 jours de coupe, 35 vendangeurs, porteurs et cavistes, 33 parcelles différentes vendangées.

Les vins (septembre 2015)

A ce stade, nous avons un très bel équilibre sucre-acidité. Les raisins vendangés étaient mûrs, les vins s'annoncent donc riches et aromatiques.

