



***Chablis :***  
***L'expression d'un terroir***

CHA**®**BLIS

*L'expression  
cristalline  
d'un terroir*

## A la découverte des vins de Chablis

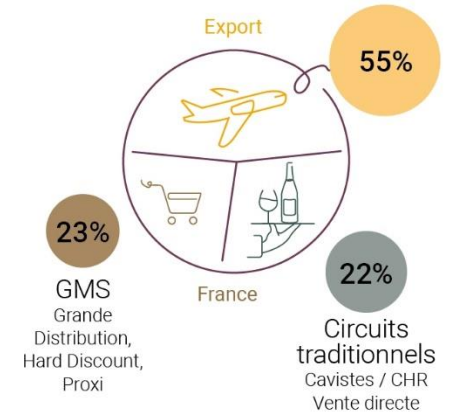
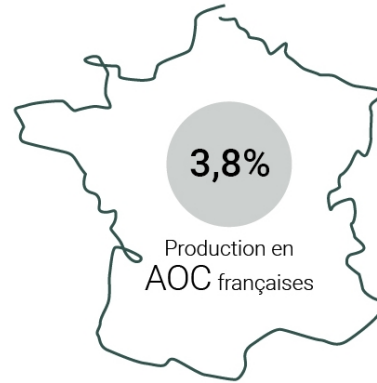
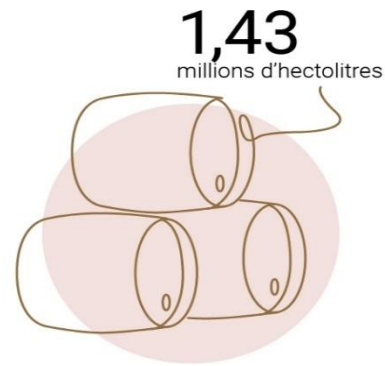
Cette formation est consacrée à la découverte des Vins de Chablis et proposée par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB).

Elle s'intègre dans la démarche globale du BIVB pour vous accompagner et vous soutenir dans votre promotion des vins de Chablis.

Il s'agit d'un voyage unique au cœur du vignoble de Chablis.

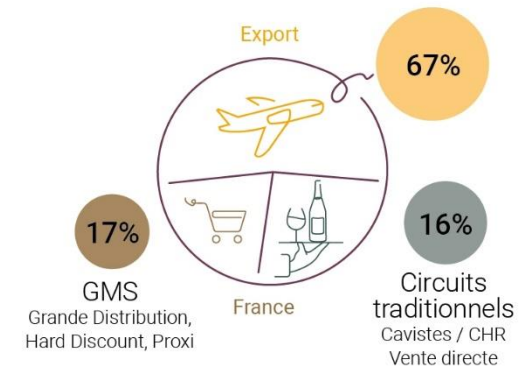
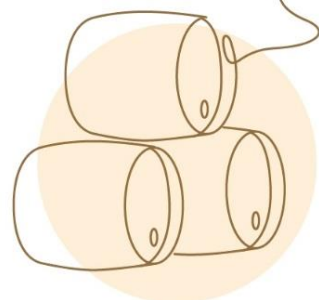
# Chablis en France et dans le monde

## Bourgogne : La Production moyenne\*



## Chablis :

**279 202** hectolitres  
(37,2 millions de bouteilles)



Répartition des ventes des vins de Chablis

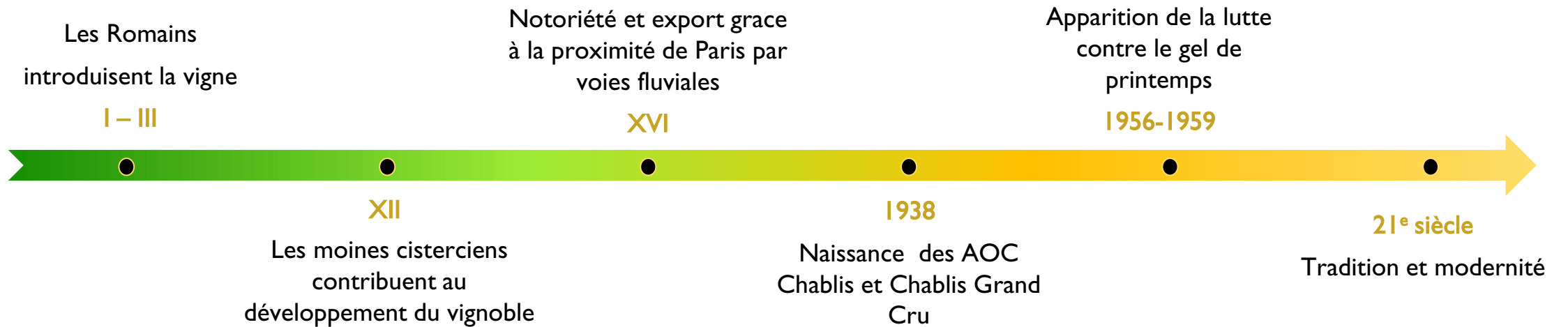
## Une situation septentrionale

Un vignoble au nord de la Bourgogne

- 1 Chablis & Grand Auxerrois
- 2 Côte de Nuits
- 3 Côte de Beaune
- 4 Côte Chalonnaise
- 5 Mâconnais



# Une histoire millénaire



## Un terroir

- Sol calcaire, formé au **Kimméridgien** (il y a environ 150 millions d'années), lorsqu'une mer chaude peu profonde recouvrait Chablis.
- Contient des fossiles de petites huîtres ***Exogyra virgula***.



## Un terroir

### *Un seul cépage : le Chardonnay*

*Chablis is Chardonnay,  
but not every Chardonnay is Chablis*

*Rosemary George*



A Chablis, la maturité du Chardonnay arrive à un équilibre unique et fragile, sans surmaturité.

Ce cépage, dans ces conditions, s'exprime d'une façon particulière, donnant des vins élégants et minéraux, purs et cristallins.

# Un climat singulier

La lutte contre le gel de printemps





# Des hommes et des savoir-faire



# LES APPELLATIONS DU VIGNOBLE



# Les niveaux d'appellation

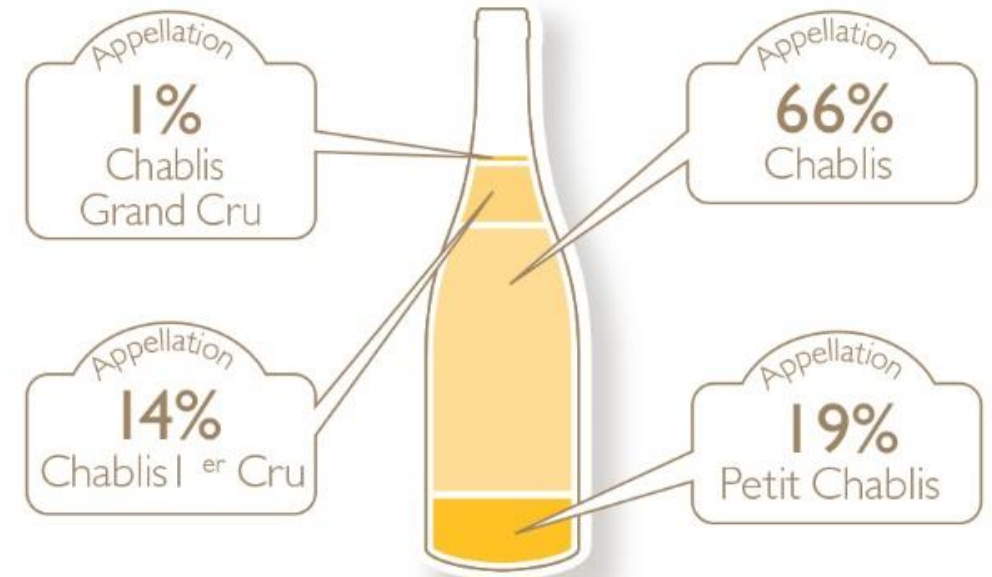
En Bourgogne les appellations se déclinent en :

- Régionale
- Village
- Grand Cru

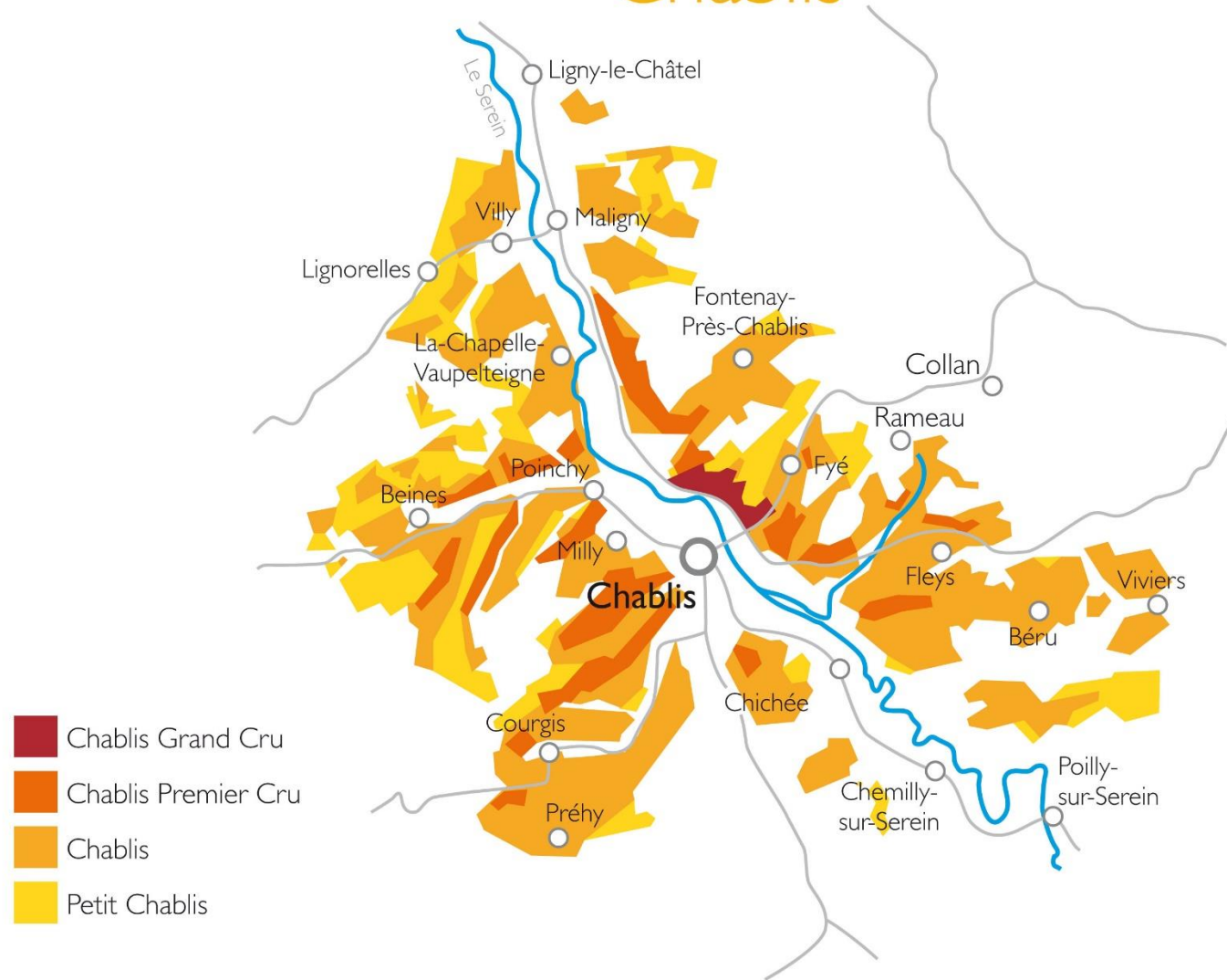
A Chablis elles se déclinent en :

- Village :
  - Petit Chablis,
  - Chablis et Chablis Premier Cru
- Grand Cru :
  - Chablis Grand Cru

5 846 ha en 2022,  
39,5 millions de bouteilles par an en  
moyenne entre 2018 et 2022

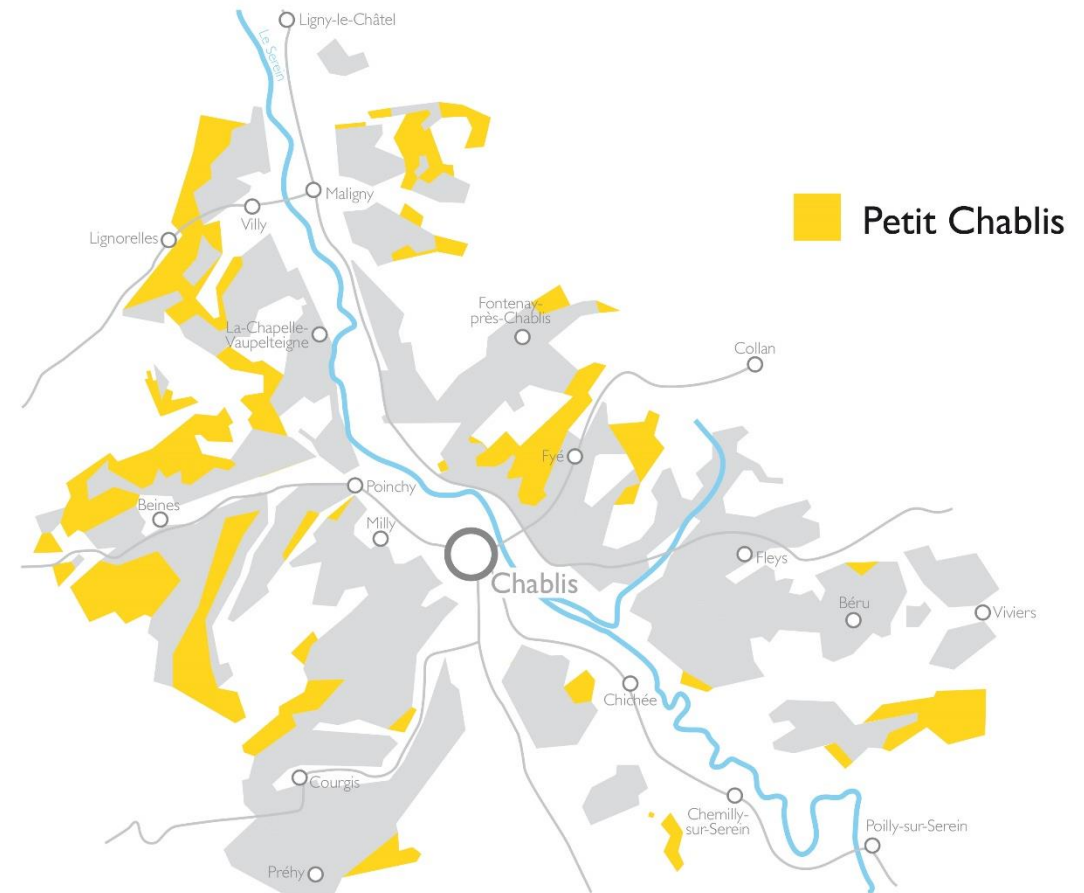


# Vignoble de Chablis



# Appellation Petit Chablis

- Décret en 1944
- **Sur les plateaux, en haut des coteaux, sur des sols calcaires du Portlandien**
- Entre 230 m et 280 m d'altitude, expositions variées
- Un vin frais, vif, qui se boit dans sa jeunesse
- Surface : 1 257 ha

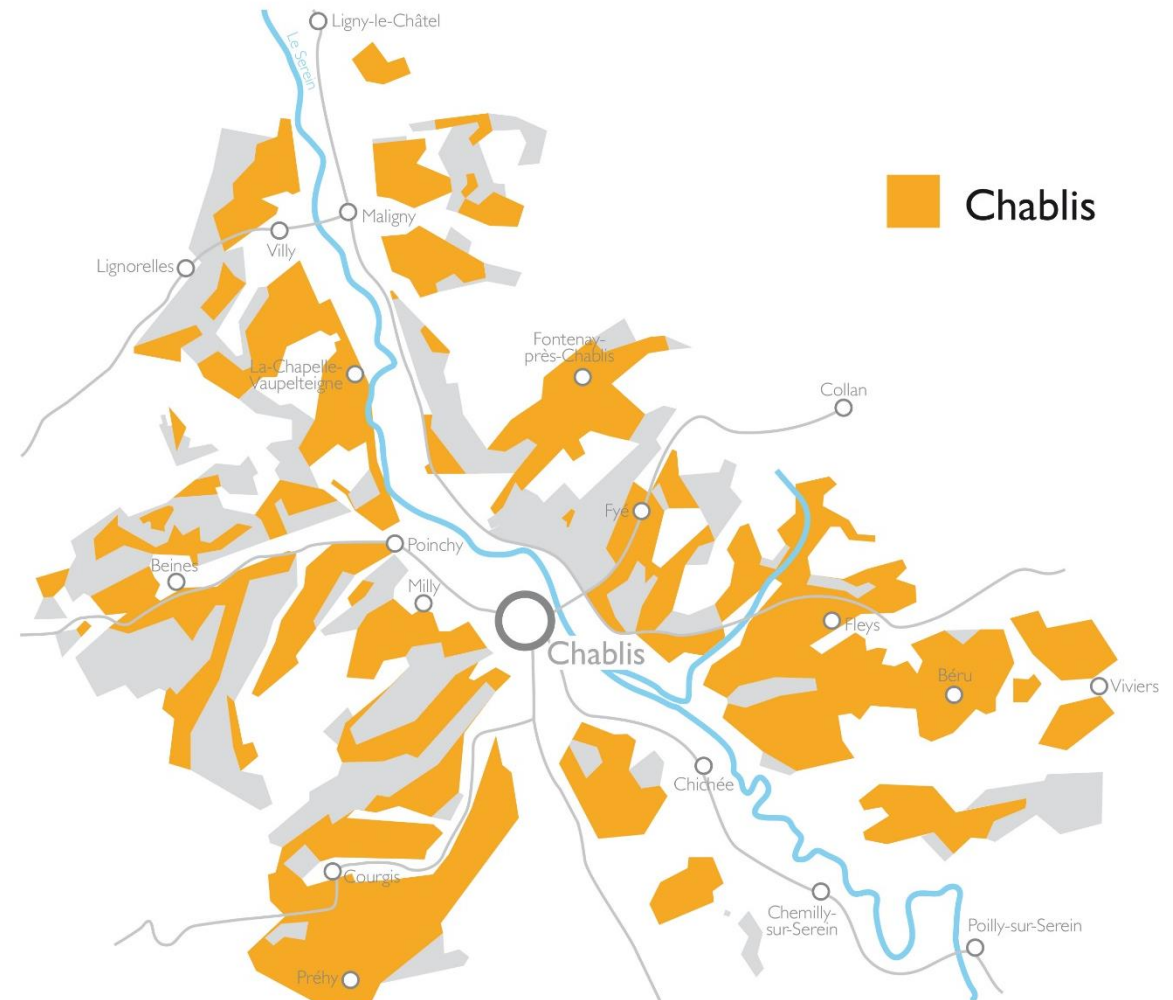


## Portlandien/Tithonien



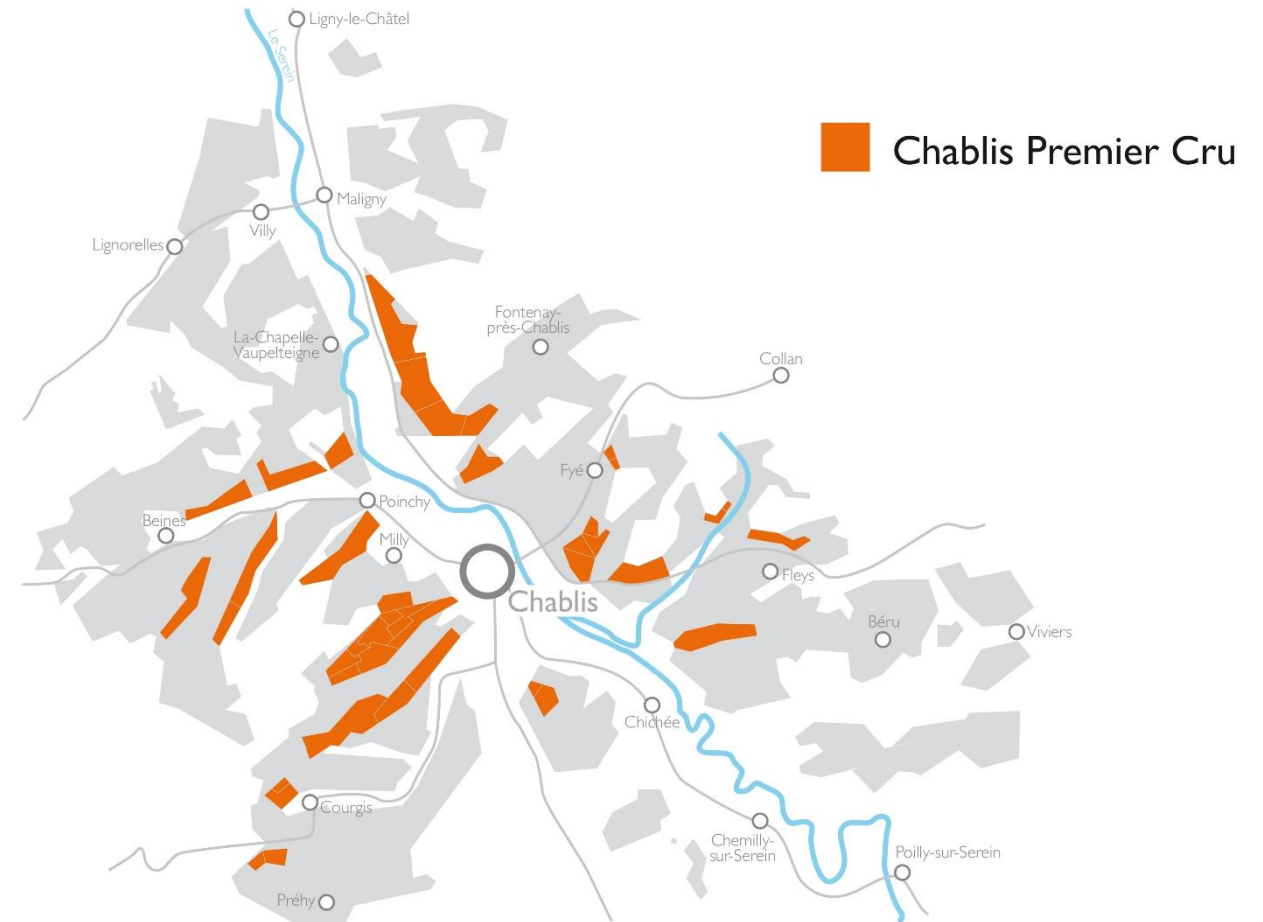
# Appellation Chablis

- Décret de 1938
- Plantée en majorité **sur les coteaux, sur un sol calcaire du Kimméridgien principalement**
- Se distingue par sa **pureté, sa fraîcheur et sa minéralité**
- Présente une aptitude au vieillissement
- Surface : 3 716 ha



# Appellation Chablis Premier Cru

- Décret de 1967
- Sur les coteaux, sur un sol calcaire formé au Kimmeridgien
- L'expression du Chardonnay sur des Climats particuliers
- Surface : 772 ha





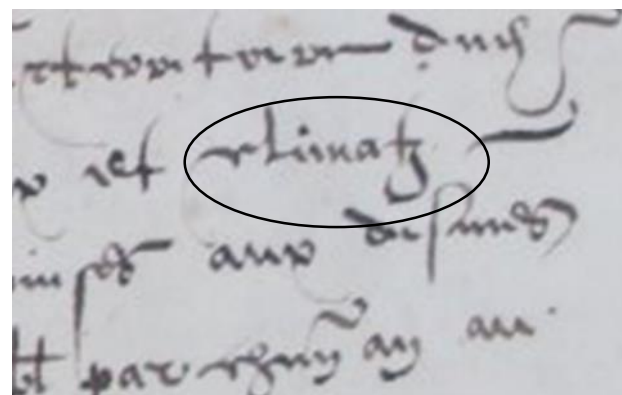
## Les Climats

Les Climats peuvent être décrits comme l'ADN du vignoble de Bourgogne

- parcelles précisément délimitées
- bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques
- identifiées et mises en valeur par le travail des hommes



CLIMATS DU  
VIGNOBLE DE  
BOURGOGNE  
PATRIMOINE MONDIAL



# Chablis Premier Cru, une palette de Climats

## 40 Climats de Chablis Premier Cru

- ⇒ 17 Climats principaux ou porte-drapeau
- ⇒ 11 Climats représentent ensemble 80% de la production totale de Chablis Premier Cru

### Les plus connus :

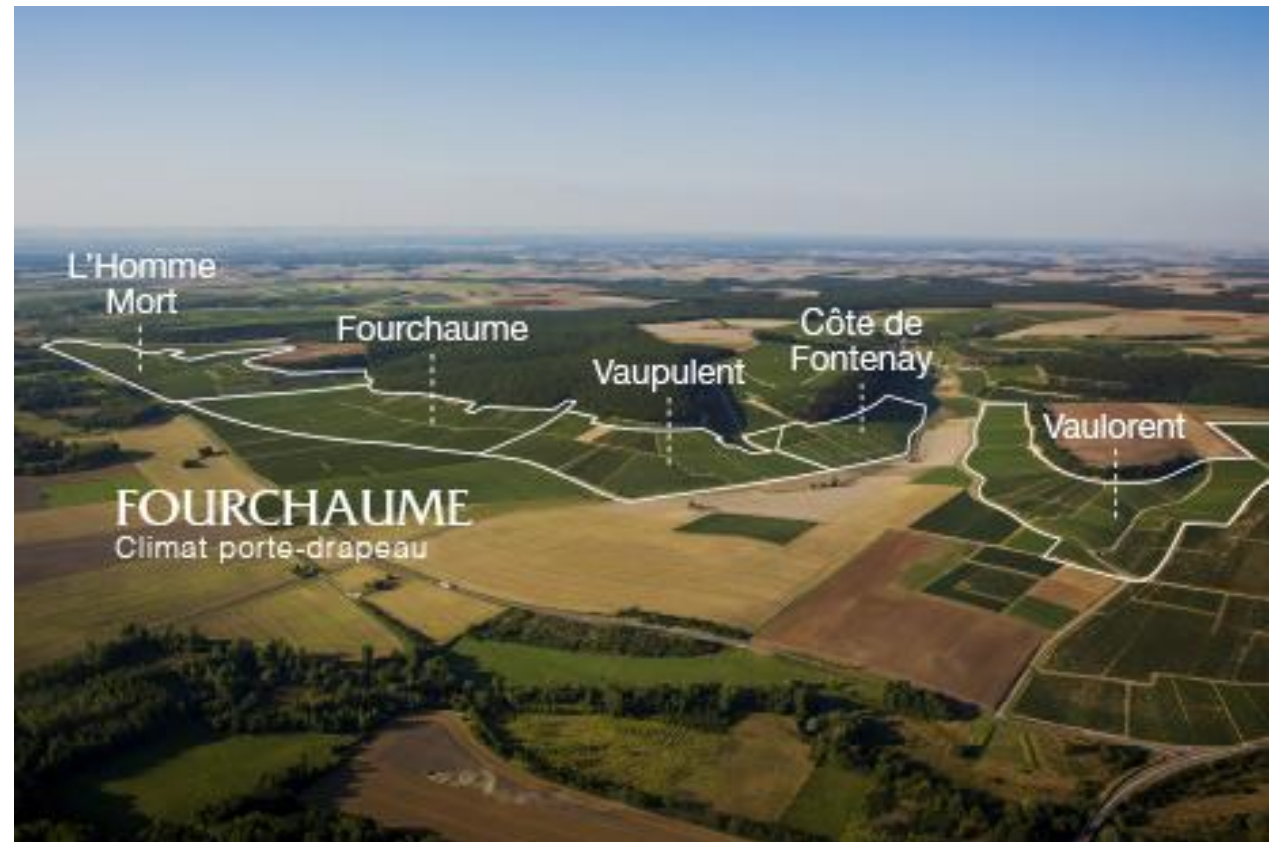
*Mont de Milieu, Montée de Tonnerre, Fourchaume, Vaillons, Montmains, Côte de Léchet, Beuroy, Vaucoupin*

## Chablis Premier Cru : Qu'est-ce qu'un Climat « porte-drapeau » ?

### Exemple avec Chablis Premier Cru Fourchaume

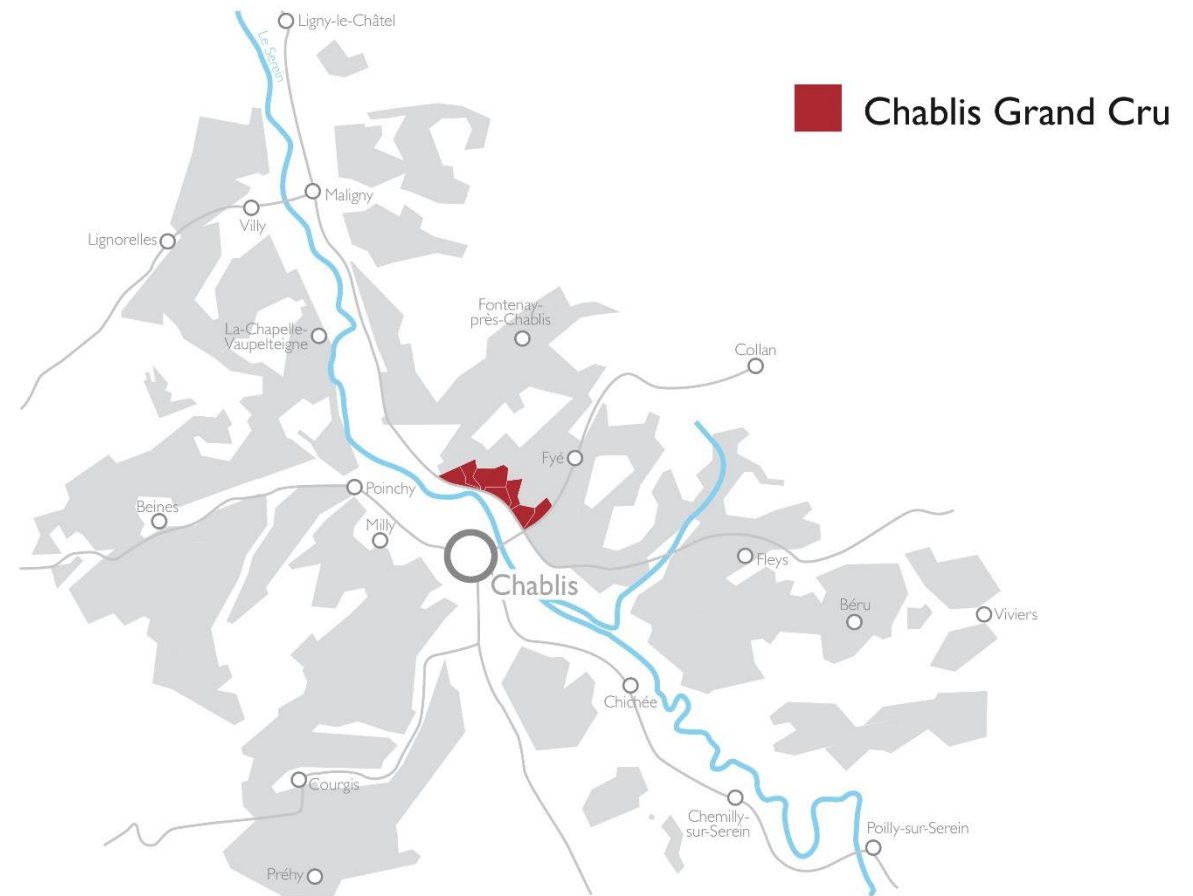
Un producteur possédant une parcelle sur le Climat *L'Homme Mort* peut nommer sa production *Chablis Premier Cru L'Homme Mort* ou *Chablis Premier Cru Fourchaume*, le Climat *L'Homme Mort* étant une subdivision du Climat principal (ou porte-drapeau) Fourchaume.

Même chose avec *Vaupulent*, *Côte de Fontenay*, *Vaulorent*.



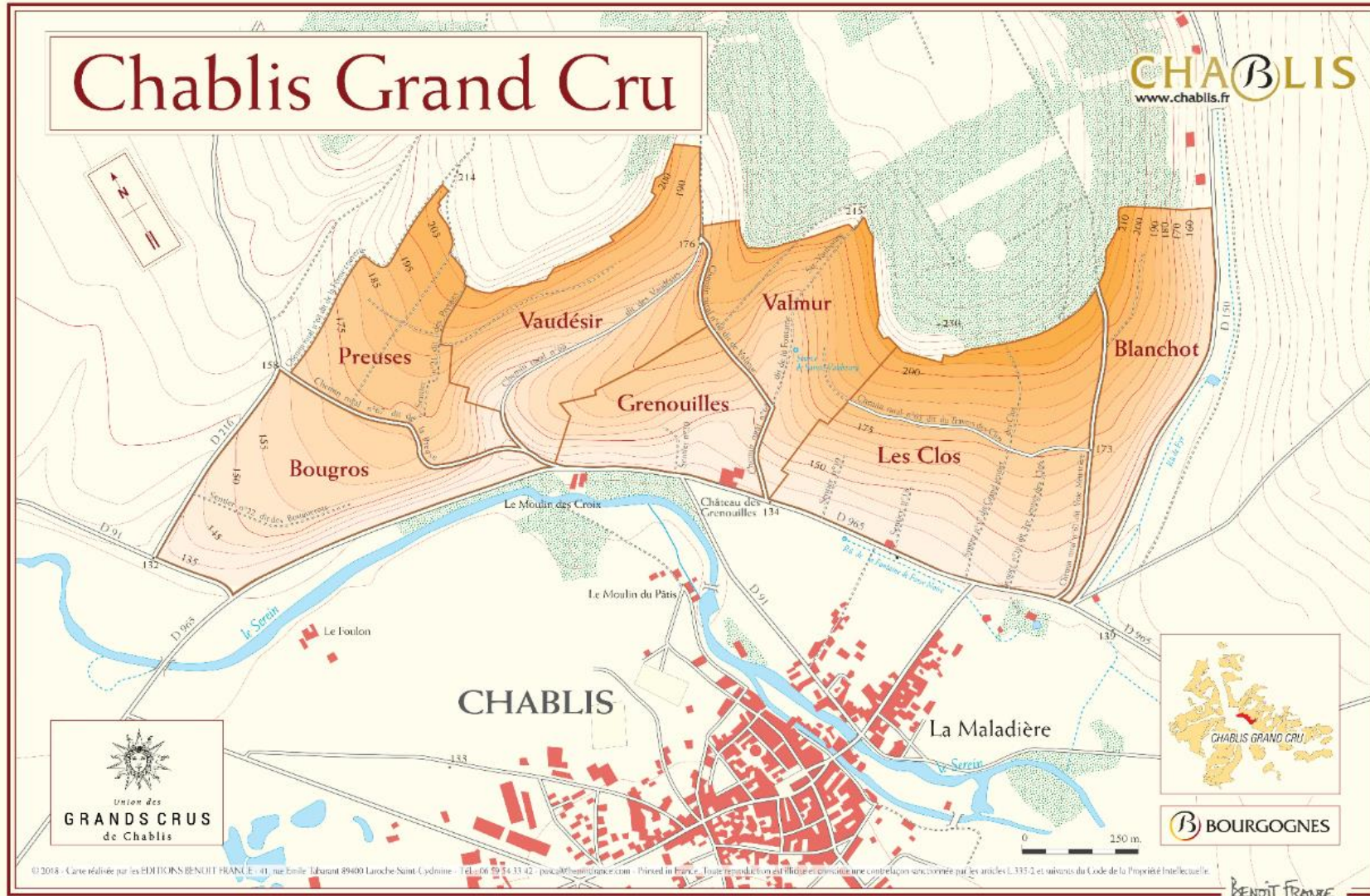
# Appellation Chablis Grand Cru

- Décret de 1938
- Sur les pentes abruptes de la **rive droite du Serein où le Kimméridgien** affleure par endroits
- **Exposition principalement sud/sud ouest**
- Coteaux baignés par la lumière du matin au soir
- **Elevage minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit la récolte**
- **1 Appellation Chablis Grand Cru, 7 Climats**
- Surface : 101 ha



# Chablis Grand Cru

CHABLIS  
www.chablis.fr



© 2018 - Carte réalisée par les EDITIONS BENOIT FRANCE - 41, rue Emile Lubarot 89400 Laroche-Saint-Cydonne - Tél. +33 (0)3 86 54 33 42 - [www.benoitfrance.com](http://www.benoitfrance.com) - Printed in France. Toute réimpression est illégale et constitue une contrefaçon punie par les articles L.335-2 et suivants du Code de la Propriété Intellectuelle.

BENOIT FRANCE



## Accords mets & vins

**Petit Chablis** : A déguster frais, il s'apprécie à l'**apéritif**. Sa fraîcheur et sa vivacité font du **fromage de chèvre** une vraie merveille. A essayer aussi avec l'omelette au lard, les moules, une quiche lorraine, des sardines grillées...



**Chablis** : Un Chablis s'associe parfaitement avec les **fruits de mer**, les **poissons grillés**, les **huîtres**... Mais il ne faut pas en rester là ! Sa profondeur enrichit l'expression des **fromages** suisses, des fromages de chèvre secs et les Cheddars affinés, sans oublier les viandes blanches grillées, les volailles rôties....



## Accords mets & vins

**Chablis Premier Cru** : Sa pureté, sa finesse, sa noblesse, s'associent avec une large palette de saveurs. Il se déguste avec les volailles et le veau en sauce blanche, les andouillettes, les escargots, les huîtres chaudes ou du jambon au Chablis. Il accompagne des fromages à pâte dure et des fromages de Bourgogne tels que l'Epoisses. Mais il fait aussi des merveilles associé aux asperges chaudes, à du lapin, du crabe, des noix de Saint Jacques, des poissons pochés...

**Chablis Grand Cru** : Il se marie parfaitement avec le homard et la langouste , le foie gras, les volailles et les viandes blanches à la crème et aux champignons, les poissons crus ou cuisinés à la crème ou au beurre.





## Conclusion


Le vignoble de Chablis, situé sur une zone géographique relativement concentrée, s'exprime au travers d'un seul cépage et puise son authenticité dans un sol datant du Kimméridgien.

Il offre une large palette de vins et d'expressions qui séduisent un large public.

Le vignoble de Chablis c'est :

- un seul cépage, le Chardonnay
- un sous sol Kimméridgien
- un savoir-faire acquis à travers des générations de vignerons
- 4 appellations
- 5 846 ha
- 35 à 40 millions de bouteilles
- une présence dans près de 100 pays
- une pureté inimitable

Rejoignez-nous sur [www.chablis.fr](http://www.chablis.fr)

  @VinsdeChablis / #Chablis



# Commentaires pour la présentation

**Page 1:** Bienvenue à ce séminaire du BIVB sur 'l'expression cristalline d'un terroir'. Chablis est un mot connu à travers le monde, il bénéficie d'une renommée mondiale. Ce séminaire va vous permettre de comprendre pourquoi les vins de Chablis sont uniques.

**Page 5:** Les vins de Chablis ont une histoire millénaire et se sont construits à travers le temps. Parmi cette histoire, tous les événements ci-dessous sont fondateurs:

- Sans les Romains, il n'y aurait peut-être pas de vigne, ni de Chablis. Ce sont eux qui ont introduit la vigne dans ce qui est maintenant le Chablisien, entre le 1er et le 3ème siècle.
- Ce sont les moines Cisterciens de l'Abbaye de Pontigny (en photo sur la droite de la diapositive) et les moines de l'Abbaye Saint Martin de Tours qui l'ont développé : ils ont appris, avec le temps, à cultiver la vigne sur les meilleures parcelles.
- La proximité de Paris a permis de développer son commerce (sans Paris, il n'y aurait peut-être plus de Chablis). On a vu des Chablis sur les tables parisiennes, l'antichambre de l'export; au lieu de dire vin blanc on disait Chablis... C'est à partir du XVIème siècle que les vins de Chablis acquièrent de plus en plus de notoriété. Amené à Paris par le port d'Auxerre, le vin apparaît sur la table des Rois de France... et part alors à la conquête du monde, Angleterre, Russie... Jusqu'à la construction des chemins de fer, tous les vins étaient embarqués sur l'Yonne, et remontaient la Seine.
- Instituée en janvier 1938, l'Appellation d'Origine Contrôlée Chablis confirme l'excellence de ce vin blanc sec qui, mieux que les autres vignobles, a su maintenir son premier rang tout au long de son histoire.
- Après la guerre, le vignoble était exsangue. Ce n'est qu'à partir de la mécanisation en 1955, et de l'introduction du chauffage dans les vignes après le gel total de 1957, que le vignoble se développa à nouveau.
- Enfin, cette histoire n'est pas figée, loin de là puisque ces dernières années sont marquées par l'arrivée de nouvelles générations : de plus en plus formées, qui ont voyagé. Elles allient tradition et modernité (alliance des savoir-faire millénaires à de nouvelles technologies).

**Page 5 (suite) : Quelques compléments d'information :**

Le nom « Chablis » est une contraction de « cab » signifiant maison et « leya » signifiant près des bois.

La fondation de Chablis semble remonter à l'époque romaine avec la construction de quatre grandes « villas ».

Au IXe siècle, fuyant les Vikings remontant la Loire, les moines bénédictins de Tours se réfugient à Auxerre, près de Chablis. Charles Le Chauve leur a donné Chablis. Ces bénédictins, recevaient des legs et des dons, principalement sous forme de vignes, tant pour leurs services religieux que pour satisfaire leurs besoins en matière de vin. A ce titre, ils sont devenus les principaux propriétaires fonciers de la région.

En 1114, le cistercien Hugues de Mâcon fonde l'abbaye de Pontigny, deuxième fille de Cîteaux, qui devient rapidement célèbre et reçoit également des vignes à Chablis pour subvenir à ses besoins. Les moines cisterciens ont également développé la vigne.

Commercialisation et notoriété : 1455 voit la première trace d'une transaction viticole avec des liens extérieurs à la région - l'achat de vin à Chablis par un négociant de Maubeuge.

A partir du XVIe siècle, les vins de Chablis deviennent de plus en plus célèbres.

Avant la construction des voies ferrées, tous les vins étaient transportés sur l'Yonne et remontaient la Seine sur des bateaux à fond plat appelés coches d'eau.

Le vignoble a souffert du phylloxéra à la fin du XIXe siècle, suivi de la Première Guerre mondiale.

En 1908, un syndicat se forme pour lutter contre la fraude : il se vend beaucoup plus de Chablis dans le monde qu'il n'en produit. Chablis était devenu un symbole du vin blanc. Cette union est à l'origine de la reconnaissance par l'INAO des appellations d'origine contrôlée Chablis et Chablis Grand Cru en 1938.

Ce n'est qu'après la mécanisation en 1956 et l'introduction du chauffage dans les vignes que la région connaît un regain de croissance. Le millésime généreux de 1970 redonne de la richesse à la région de Chablis.

**Page 6:** Il y a environ 150 millions d'années, la mer recouvrait Chablis. L'étage particulier du Kimmeridgien s'est déposé à cette époque. Le Kimmeridgien supérieur et moyen est un complexe de 50 à 100 mètres où alternent argiles calcaires, marnes et calcaires marneux. Ce sol est gris pâle, voire presque blanc. C'est majoritairement sur ce sol que s'expriment les appellations Chablis. C'est le sous-sol des appellations Chablis Premier Cru et Chablis Grand Cru.

**Page 7:** Le seul cépage autorisé sur l'ensemble du vignoble de Chablis est le Chardonnay. Même si ce cépage, devenu la référence internationale en matière de vin blanc est mondialement connu, son expression au travers du sol, du climat et du savoir-faire des vignerons est unique et sans égal.

Le Chardonnay est un cépage précoce, ce qui est un avantage pour sa culture au nord de la Bourgogne.

Il permet une lecture parfaite des terroirs de Chablis.

Le Chardonnay est originaire de Bourgogne.

**Page 8:** Au nord de la France, le vignoble de Chablis connaît un climat particulier avec un hiver long et rigoureux et un été plutôt chaud. Entre avril et septembre, la région de Chablis affiche une moyenne de 1 285 heures de soleil

A titre comparatif :

Dijon : 1 433 heures

Reims : 1 190 heures

Montpellier : 1 771 heures

Le vignoble de Chablis, loin des influences marines, est sujet aux gelées de printemps : certaines années Chablis se fait rare.

C'est précisément au moment où les bourgeons sortent, en avril et mai que, dans cette partie nord de la France, les températures basses de la nuit peuvent provoquer leur destruction.

Dans le Chablisien, les hommes ont dû apprendre à composer avec ces conditions météo. L'utilisation de chaufferettes, par exemple, est une technique traditionnelle pour protéger les vignes du gel. Les premières chaufferettes sont apparues en 1959. Ce système de lutte est de moins en moins utilisé. On utilise aussi des bougies (photos de gauche, en haut et en bas).

Pour lutter contre le gel, il y a aussi la technique de l'aspersion (photos de droite) qui permet de garder une température de 0°C autour des bourgeons (l'eau gelée à 0°C protège les bourgeons qu'elle entoure: technique de l'igloo).

D'autres systèmes tels que les fils électriques chauffants, au sein de la vigne, sur le fil de palissage, permettent de protéger les bourgeons.

Il y a aussi des essais de bâche de protection, installées pendant la période gélives.

Le gel de printemps a souvent été dévastateur pour Chablis : certains millésimes ont connu d'ailleurs des épisodes dramatiques (Témoignage de Jean-Paul Droin, vigneron à Chablis : « L'année 1945 a été terrible - mon grand père avait fait l'acquisition de son premier presseur électrique, il ne s'en est pas servi. Toutes les vignes ont gelé dans la nuit du 1er mai. En 1957, il a été déclaré seulement 1hL de Chablis Grand Cru, 32hL en 1951 »).

Photo prises en 2016 par Aurélien Ibanez, année au cours de laquelle Chablis n'a fait qu'une demi-récolte, comme en 2021.

**Page 9** :Un savoir-faire transmis de génération en génération, à travers le temps – les acteurs d’aujourd’hui représentent parfois la treizième ou la quatorzième génération de vignerons. Les nouvelles-génération qui prennent la relève aujourd’hui, sont formées, ont voyagé, et allient tradition et modernité.

Les entreprises :

-**1 cave cooperative** représentant un peu moins d’un quart de la production

-**379 domaines viticoles** qui commercialisent plus de l’équivalent de 10 000 bouteilles

-**37 maisons de négoce**

• Portraits (de gauche à droite):

- Paul Gagnepain - Domaine de la Côte de Fasse
- Claire et Marine Race - Domaine Denis Race
- Guillaume Michaut - Domaine 47°N7°E
- Jérémy et Céline Venon – Domaine Venon
- Eléonore Moreau - Domaine des Pèllegriens
- Antoine et Laurent Robin - Domaine Antoine et Laurent Robin.
- Jeanne Vilain, Marie-France, Guillaume et Marianne Vilain - Domaine Chaude Ecuelle
- Camille Besson – Domaine Besson
- Pierrick Laroche – Domaine des Hâtes

- Eve Grossot et ses parents – Domaine Grossot
- Richard Rothier et Amandine Marchive – Domaine des Malandes
- Thomas Ventoura - Domaine Ventoura
- Charlène et Laurent Pinson – Domaine Pinson
- Eleni et Edouard Vocoret – Domaine Eleni et Edouard Vocoret
- Nathalie, Gilles et Julie Fèvre – Domaine Nathalie et Gilles Fèvre
- Caroline et Clément Lavallée – Domaine Grand Roche
- Céline Chevallier – Domaine Chevallier
- Marion et Thierry Mothe - Domaine du Colombier
- Vincent Wengier - Domaine Wengier
- Clément, Didier, Alexandre et Michel Lamblin, Lamblin et Fils
- Mathieu, Olivier et Maxime Savary - Domaine Savary
- Isabelle Gautheron – Domaine des 4 Chemins
- Alain et Cyril Gautheron – Domaine Gautheron
- Luc et Camille Schaller – Domaine Schaller
- Frédéric Soupé – Domaine Soupé

**Page 11: Chiffres clefs**

- Petit Chablis: 1 257 hectares en 2022 – moyenne de production 59 036 hL on average 2018-2022
- Chablis: 3 716 hectares in 2022 – moyenne de production 193 328 hL sur 2018-2022
- Chablis Premier Cru: 772 hectares in 2022 – moyenne de production 39 538hL sur 2018-2022
- Chablis Grand Cru: 101 hectares in 2022 – moyenne de production 4 444 hL sur 2018-2022

**La production moyenne sur 2018-2022 : 296 345 hL (39,5 millions de bouteilles)**

**Page 14:** L'appellation Petit Chablis se trouve sur les plateaux, sur un calcaire plus dur datant du Portlandien (appelé Tithonien depuis 1990)

En quoi les calcaires du Kimméridgien et du Portlandien diffèrent-ils ? Pendant le Kimméridgien, le niveau de la mer est bas et les produits de l'érosion terrestre, tels que l'argile, se mélangent facilement aux dépôts de carbonates. Ceci explique la formation de marnes et la présence d'huîtres fossiles. En effet, les huîtres n'aiment pas les eaux profondes. En revanche, pendant le Portlandien, le niveau de la mer est plus haut : les apports de l'érosion terrestre sont donc moins abondants et les calcaires plus durs.

Après la mise au jour du socle d'origine marine, l'érosion façonne les paysages tels que nous les connaissons. La poussée des Alpes constitue quant à elle le grand moment de façonnage du paysage chablisien. Les calcaires durs du Portlandien se fissurent alors que les marnes calcaires du Kimméridgien, plus tendres, absorbent mieux la poussée.

**Page 17:** Que signifie le terme « Climat » ?

C'est la définition bourguignonne du terroir.

C'est une parcelle de terre précisément délimitée, bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques qui, combinées au travail des hommes et « traduits » par le cépage Chardonnay (mais aussi Pinot Noir dans le reste de la Bourgogne) ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque de crus hiérarchisés et mondialement réputés. On compte ainsi des milliers de Climats en Bourgogne. C'est une longue histoire à travers les siècles : dès le 7ème siècle, on reconnaît et on cite déjà certains crus fameux comme le « Clos de Bèze » à Gevrey. L'une des plus anciennes mentions écrites du mot « Climat » connue à ce jour en Bourgogne est chablisienne : elle se trouve dans un document daté de 1537 concernant des vignes à Chablis possédées par l'abbaye de Pontigny.

En 1935 l'INAO officialise cet usage du terme « Climat » et l'utilise dans ses textes réglementaires pour l'ensemble des appellations bourguignonnes quel que soit leur niveau hiérarchique.

**Page 18** : Identifier la richesse et la diversité de l'appellation Chablis Premier Cru

- Chaque Chablis Premier Cru a son style. Il y a ceux, plus vifs et minéraux, qui tirent vers des arômes de pierre à fusil comme *Montée de Tonnerre* ou *Côte de Léchet*, d'autres se révèlent plus tendres et fruités, comme *Beuroy* ou *Fourchaume*.
- **Le Climat apporte à chaque Chablis Premier Cru sa personnalité.**

**Page 20** : Les 7 Climats de l'appellation Chablis Grand Cru se trouvent sur une seule colline, sur la rive droite du Serein, bénéficiant d'une exposition sud/sud ouest et d'une lumière très bénéfique à l'évolution et à la maturation du Chardonnay.

Pour l'appellation Chablis Grand Cru, les vins font l'objet d'un élevage au minimum jusqu'au 15 mars de l'année qui suit la récolte.

La surface indiquée est celle en production en 2022