

DOMAINE D'ÉLISE - FRÉDÉRIC PRAIN

Chemin de la Garenne à Milly
89800 CHABLIS

TEL : 03 86 42 40 82

frederic.prain@wanadoo.fr

Fiche Technique Chablis Millésime 2022

Présentation du Domaine :

Le Domaine d'ÉLISE a été créé en 1970 sur un sommet de coteau dominant toute la vallée de Chablis. Le vignoble comporte 13,5 hectares (7 en Petit-Chablis, 6,15 en Chablis et 0,30 en 1er Cru). Il est exposé au sud et situé juste au-dessus du village de Milly, jouxtant ainsi le Premier Cru "Côte de Léchet". Le terrain argilo-calcaire très caillouteux et pauvre est la principale raison des petits rendements observés dans la vigne. Sa principale originalité tient au fait qu'il est d'un seul tenant avec toutes les installations au coeur des vignes. C'est donc une sorte de Château Bordelais en Bourgogne.

Le Chablis côté vigne :

La vigne de Chablis AOC est constituée d'une seule grande parcelle de 6,15HA, située sur un sommet de coteau argilo calcaire, exposée plein sud, et dominant le Premier Cru Côte de Léchet. Elle comporte une partie plus jeune que l'autre :

- 2,- hectares de vignes replantées entre 2011 et 2013 à raison de 8000 pieds à l'hectare. Les plants de Chardonnay choisis, d'une variété mieux adaptée au sol calcaire, produisent des grains de petite taille qui sont peu sensibles à la pourriture. La vigne est désormais taillée en Guyot simple (une seule baguette de 8/9 bourgeons au lieu de deux), la diminution du rendement va permettre, par concentration, l'augmentation de la qualité.
- 4,15 hectares de vigne Chardonnay traditionnelle plantée entre 1972 et 1975 à raison de 6000 pieds à l'hectare et taillée en Guyot double.

Le mode de culture est en évolution constante. Le Domaine est maintenant classifié **haute valeur environnementale niveau 3** (HVE). Ce qui signifie que nous respectons un certain nombre de critères de propreté écologique en matière de production des raisins et que l'environnement de la vigne est protégé par des forêts, des haies et un respect de la biodiversité.

Je n'aime pas trop parler de viticulture biologique mais plutôt de retour au travail à l'ancienne, comme le griffage des sols (léger labour), synonyme de l'abandon des désherbants chimiques.

Nous n'utilisons pas d'insecticides mais sommes adeptes de la confusion sexuelle, méthode non polluante qui détourne les papillons nuisibles (ceux qui pondent dans les grains).

Tous les amendements (engrais) sont naturels.

Vendange, vinification et mise en bouteilles :

Tous les bons vigneronns le confirment : c'est à la vigne que se fait le vin !

C'est là que le travail est le plus difficile. Il dure toute l'année et nécessite des efforts constants et répétés. L'art consiste à ne jamais prendre de retard, quelle que soit la météo, et donc à bien gérer son personnel.

L'idéal serait d'avoir à sa disposition une armée de jardiniers compétents une fois l'été arrivé afin de soigner au maximum la qualité du travail, mais c'est impossible !

La vendange était autrefois toujours relativement tardive afin de tenir compte des spécificités du Domaine : plateau élevé et léger retard de maturité par rapport aux vignes plus basses. Depuis quelques années, réchauffement climatique oblige, nous vendangeons plus tôt, dès le début de septembre avec des niveaux de maturité inconnus de nous au siècle dernier !

Mais, malgré ce climat plus chaud, le gros atout du Domaine est de produire des raisins **combinant à la fois maturité et acidité** (merci le sol calcaire).

Nous préservons ainsi la typicité du Chablis, un vin vif et minéral.

En cave, le protocole ne change plus beaucoup désormais.

Les jus sont soigneusement vinifiés en cuve inox et élevés sur lies fines pendant neuf mois.

J'interviens le moins possible sur les vins afin de préserver leur fraîcheur : un seul soutirage, un collage au printemps, et un simple tamisage avant la mise.

La mise en bouteilles a lieu fin juillet, lorsque le travail dans la vigne est plus calme.

Le millésime 2022 côté vigne :

2022 : C'est la **belle année** !

L'hiver 2021/2022 se montre globalement peu rigoureux, comme souvent maintenant.

La taille s'achève normalement le 25 mars et l'on note le début du débourrement (gonflement des bourgeons) dès la fin du mois. L'année est précoce, une fois de plus !

Le 4 avril, un bon petit coup de gel à -6° occasionne des dégâts sur les bourgeons les plus développés. Toute la semaine est délicate et la vigne est stoppée dans son élan. Certains pieds de vigne, les plus en avance, sont grillés à 70 %. On estime à 15 /20% l'ensemble de la perte de récolte potentielle.

A la mi-avril, les bourgeons intacts éclosent enfin avec le beau temps revenu.

Il fait très chaud vers les 16-20 mai et les premières fleurs de vigne apparaissent.

La pleine floraison est estimée à la fin mai.

Le reste de l'année ne sera qu'une succession de records de chaleur et de sécheresse.

On note 39,6° le 18 juin.

Il fait beau, chaud et sec.

Encore 39,6° le 19 juillet, pas de pluie.

Le mois d'août demeure chaud chaud chaud et archi sec !!!

La vigne souffre, on remarque quelques blocages de maturité.

Il pleut enfin le 3 septembre, la vigne est heureuse, nous allons pouvoir vendanger !

La maturité est excellente avec des degrés naturels tournant autour de 12,2/12,7°. Le rendement est heureusement au rendez-vous (55HL/HA), il était temps car nous manquions cruellement de vin après le gel de 2021.

Le CHABLIS 2022 en résumé :

Issu d'une vigne de 6,15 Ha d'un seul tenant, située sur un sommet de coteau et exposée plein sud.

Age moyen des vignes : 40 ans (100 % Chardonnay, bien sûr!).

Label HVE (certifié haute valeur environnementale).

Ce millésime s'inscrit dans la lignée des millésimes solaires du 21ème siècle.

L'année fut marquée par la chaleur et la sécheresse. La récolte, de très grande qualité, réchauffe le coeur des vignerons marqués par le terrible gel de 2021.

En bouche, c'est un vin encore jeune qui s'ouvre sur des notes de fleurs blanches et d'agrûmes.

Il présente cette vivacité typique des Chablis.

Il s'épanouira dans le courant de l'année 2024. Accompagnez-le de tous les produits de la mer ou d'un chèvre doux cendré.

Avec l'âge, il se mariera avec les viandes blanches et les sauces aux champignons !