

# Chablis et Irancy

## Les tendances se vérifient !

Textes : **Elisabeth Ponavoy**  
 Photographies : **Thierry Gaudillère**  
**Lionel Georgeot**

À Irancy comme à Chablis, le millésime 2012 a mieux tiré son épingle du jeu que 2011 lors de notre dégustation. Des résultats qui confirment les conclusions tirées au moment de nos dégustations en primeur. Les amateurs de grands blancs de Bourgogne trouveront parmi notre sélection de très belles bouteilles et des domaines à suivre de près.



la ville de Chablis vue depuis le coteau des grands crus.

**F**abien Dauvissat, pas encore trentenaire, incarne parfaitement le dynamisme et l'envie de la jeune génération montante du vignoble chablisien. Installé sur le domaine familial en 2009, il a petit à petit imposé son style et modifié les méthodes de travail. « L'important est de ne rien rendre systématique et d'être à l'écoute de l'environnement. J'ai par exemple planté sur certaines parcelles du blé et de l'orge, afin que les racines de ces céréales remplacent le travail des labours ». Dans la même veine, Romain Collet fait partie lui aussi des jeunes vigneronniers prometteurs. Leurs vins produits en 2012 en témoignent ! « Richesse, rondeur, matière, volume, intensité, pureté », autant de qualificatifs utilisés par nos dégustateurs pour qualifier ce millésime qui affiche sur les premiers crus de Chablis, 52 % de réussite. Un chiffre en hausse par rapport au pourcentage obtenu lors de la dégustation en primeur, 46 % (voir Bourgogne Aujourd'hui n° 112). « 2012 a été une année relativement chaude, avec une petite récolte, qui a donné un jus proche du nectar », rappelle Angèle Barat. « Ce millésime évoque 2010 et 2005 à la fois, avec des vins très profonds. Les raisins récoltés étaient bien mûrs, il n'était pas nécessaire de chaptaliser ». Rappelons que le vignoble chablisien est divisé en deux rives et qu'en 2012, la fleur s'est mieux passée sur la partie gauche là où sont notamment localisés les premiers crus Montmains, Côte de Léchet

ou Vaillons. À Irancy, le même millésime a été marqué par de petits rendements, permettant d'atteindre de bons niveaux de maturité avec des vins frais et charnus à la fois. Dans l'ensemble, les dégustateurs ont été moins séduits par le millésime 2011, plus hétérogène sur les deux zones de production. À Irancy, les maturités n'ont pas toujours été atteintes, donnant alors des vins plats et dilués pour certains. En 2011 à Chablis, le mois de juillet a été très arrosé, et les mois d'août et septembre n'ont pas été des plus ensoleillés. Sur certains secteurs, la vigne a beaucoup produit. Pour autant, bon nombre de vigneronniers ont su tirer profit de cette année délicate : les grands crus obtiennent 56 % de réussite et les meilleurs vins séduisent par leur pureté, leur minéralité et de grandes longueurs.



**DÉGUSTATIONS / APPELLATION - GUIDE D'ACHAT**

## CHABLIS, premiers crus 2012

## CHABLIS, grands crus 2011

## IRANCY, 2011 et 2012

### RÉSULTATS

#### La locomotive 2012

Comme souvent en Bourgogne et en l'occurrence dans l'Yonne deux années se suivent, logique, mais avec des styles et des niveaux très différents. À Chablis, 2012 est clairement un très bon, voire un grand millésime, avec des vins qui associent la maturité du fruit à une fraîcheur tonique. Dans ce contexte, la pureté minérale des vins s'exprime sans détour, enrobée par des fruités charnus. 2011 est un millésime plus « mat ». Les vins ont de la matière, une certaine rondeur, mais il leur manque la brillance, l'éclat qui marque les grands vins blancs de Chablis.

L'écart entre les deux millésimes est encore plus flagrant pour les vins rouges d'irancy. Les 2012 sont exceptionnels, avec des robes intenses, des fruités « cerisés » et des matières opulentes. Les 2011 ont souvent manqué de maturité et si les vins peuvent être intéressants chez les bons vigneronniers, plutôt souples, ils pourront être bus assez vite.

**Chablis premiers crus et grands crus :** 169 vins présentés - 89 sélectionnés - 53% de réussite.

**Irancy :** 26 vins présentés - 15 sélectionnés - 58% de réussite.



### VINCENT DAMPT

89800 Milly - Tél. 03 86 18 96 75

#### Chablis premier cru Côte de Léchet 2012 - 16

Belle intensité au nez autour de notes florales, minérales et épicées. De la tension en bouche, avec de la chair et de la longueur.

#### Chablis premier cru Vaillons 2012 - 15,5

Nez expressif, pur et minéral. La bouche est ciselée, vive, avec un bel équilibre. Un vin bien dans son AOC !