



**Le Chablisien**

# Sommaire

- Les origines du Chablis
- Les Chablis parmi les Bourgognes
- Quelques repères géographiques
- La géologie chablisienne
- Les appellations



# Les origines de Chablis



- On trouve déjà trace de l'existence de vignes autour d'une ferme à l'époque gauloise
- Les légions romaines de l'empereur Probus s'installèrent ensuite dans la région et replantèrent un vignoble au III<sup>ème</sup> siècle après JC.
- Au moyen âge, le Chablis était le vin de messe par excellence, car, par sa robe limpide, blanche et brillante, il représentait l'extrême pureté.
- Jusqu'à la fin du XVIII<sup>ème</sup>, presque tout appartenait au clergé, vignes et édifices religieux qui servaient de chais
- Mais à la Révolution, la prédominance du clergé local bascula dans un grand fracas: de nombreux biens furent confisqués, vendus ou détruits. Les vignobles chablisiens éclatèrent alors en micro parcelles. S'ensuivit une profonde mutation, parsemée de crises, de maladies, de nouvelles réglementations et d'évolutions techniques et conjoncturelles qui conduiront le vignoble à changer régulièrement de visage.
- A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le vignoble de Chablis s'étend sur 800 hectares environ

# Le Chablis parmi Les Bourgognes

## Les chiffres clés du vignoble de Chablis

### La production moyenne \*



dont



et



5 479 hectares



40 Climats classés Chablis 1<sup>er</sup> Cru  
7 Climats classés Chablis Grand Cru

1 030 ha Petit Chablis

102 ha Chablis Grand Cru

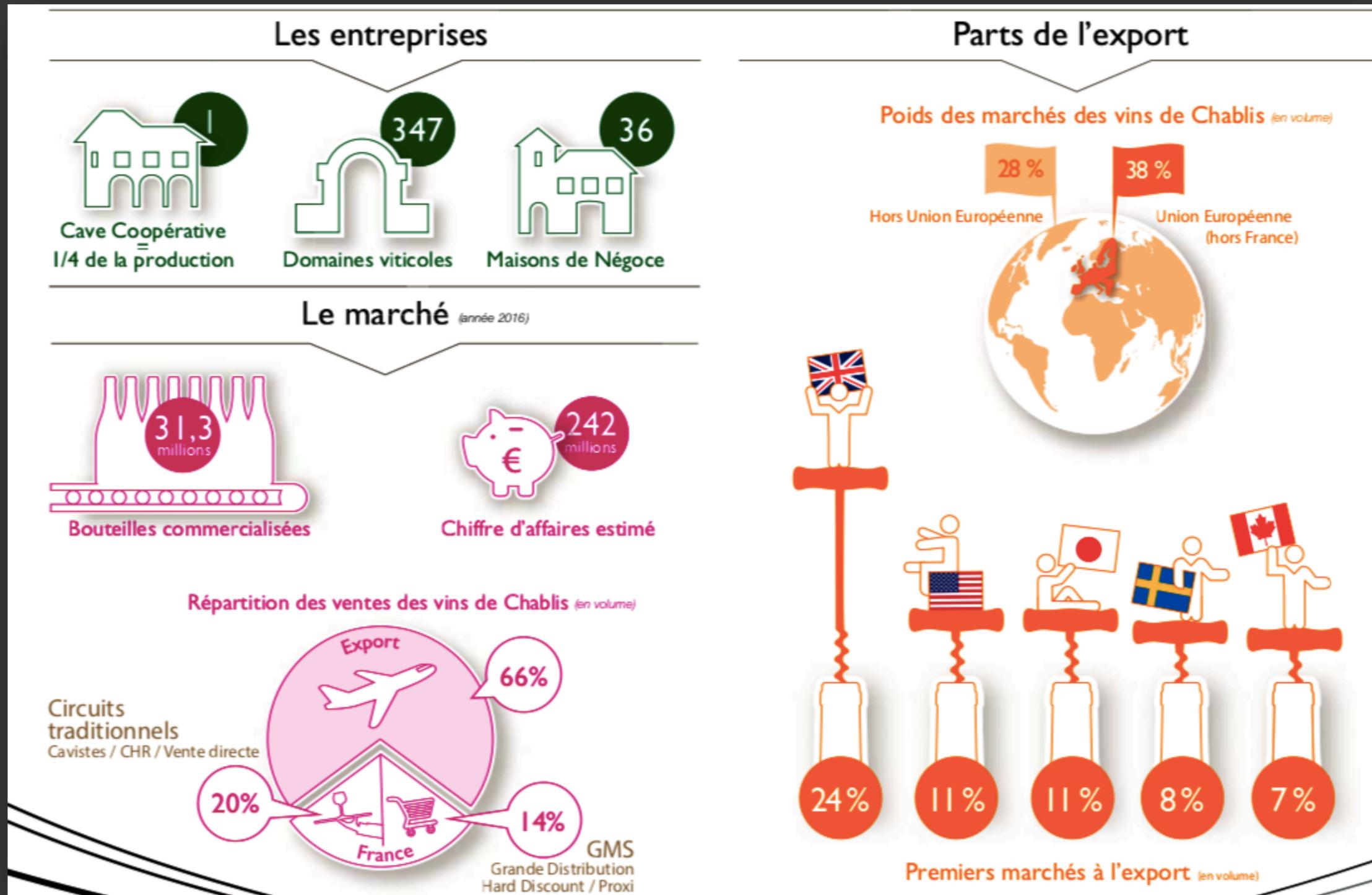
3 564 ha Chablis

783 ha Chablis 1<sup>er</sup> Cru



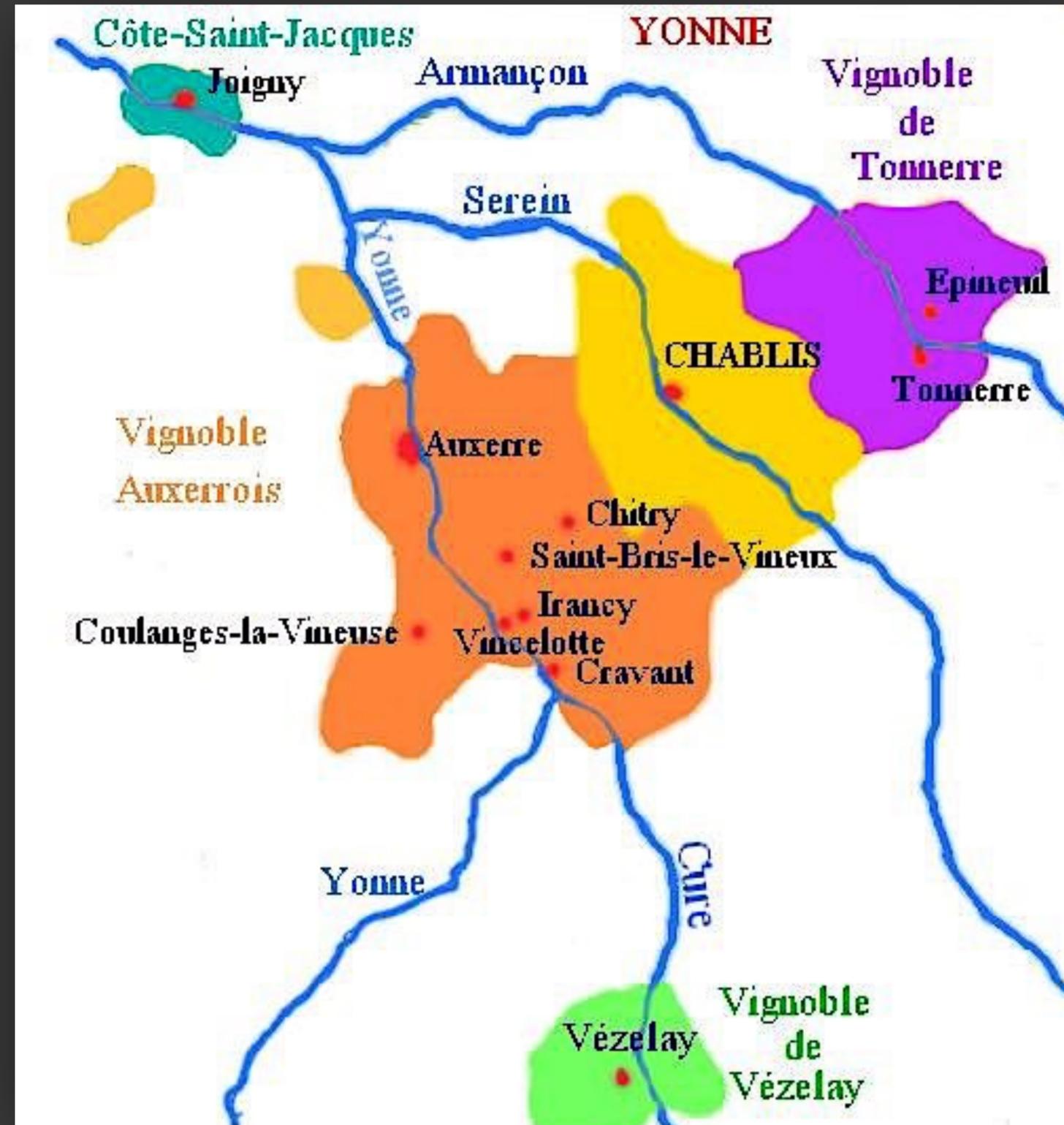
du volume de vins  
produit en Bourgogne

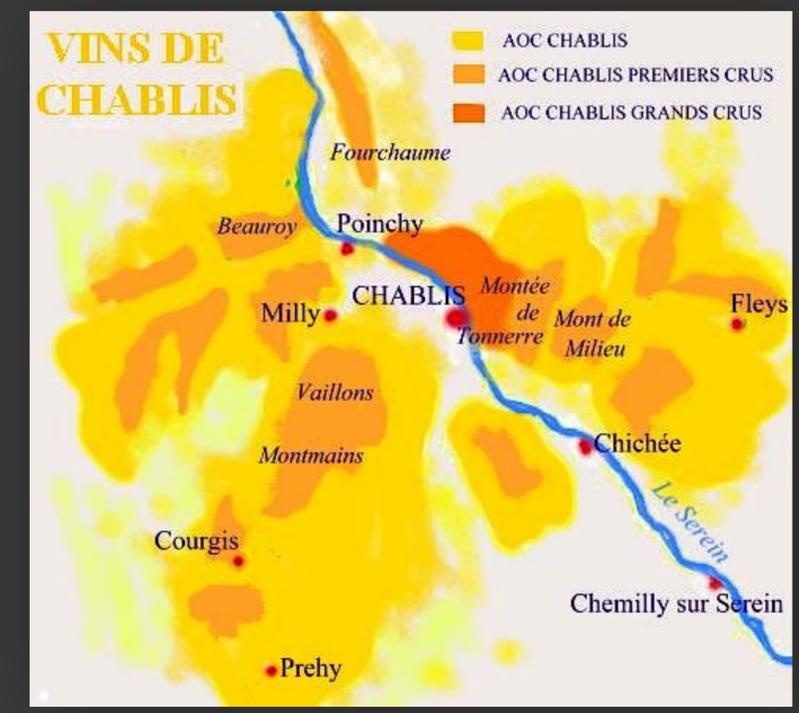
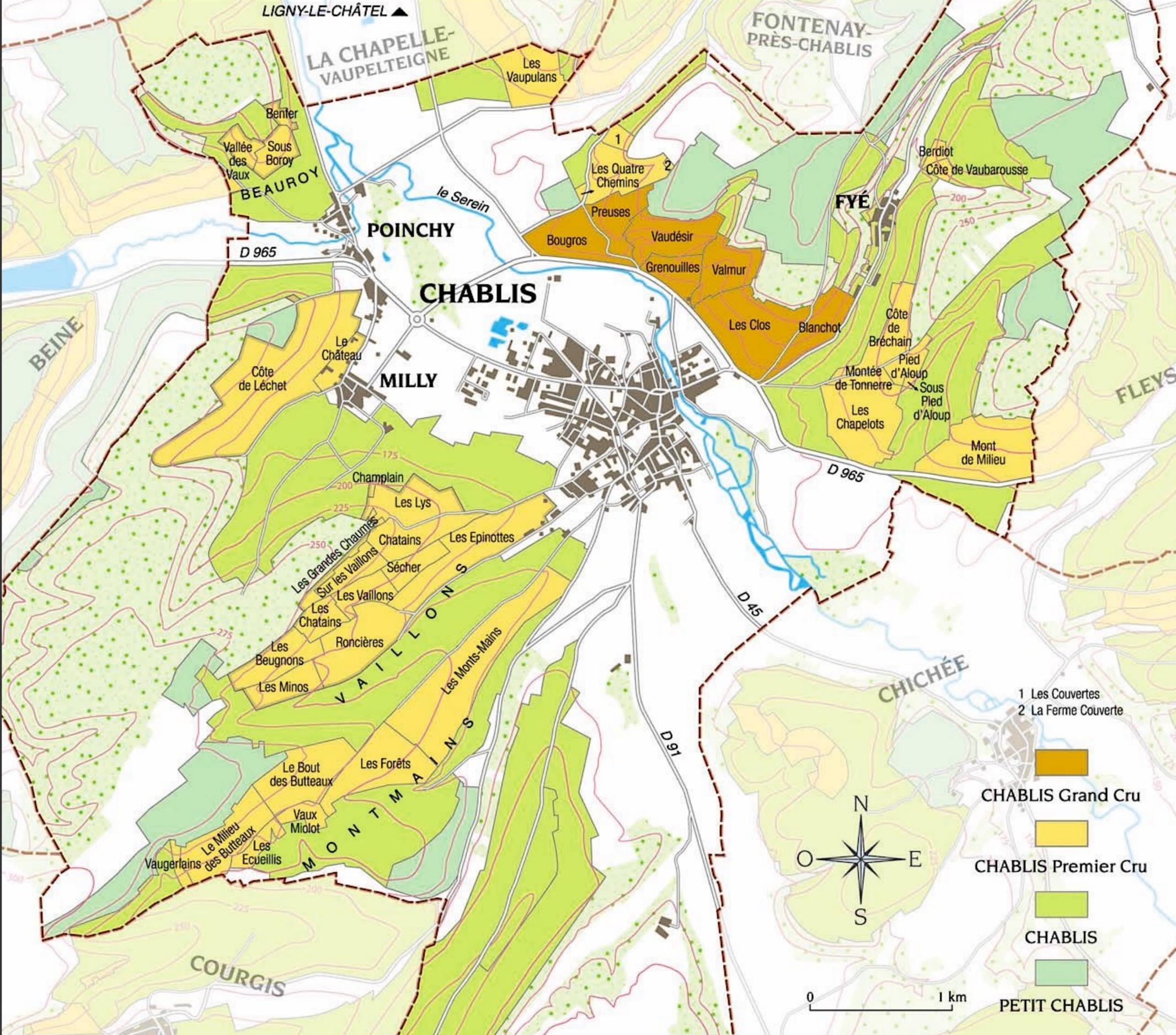
# Le Chablis parmi Les Bourgognes





# Vignoble du grand Auxerrois



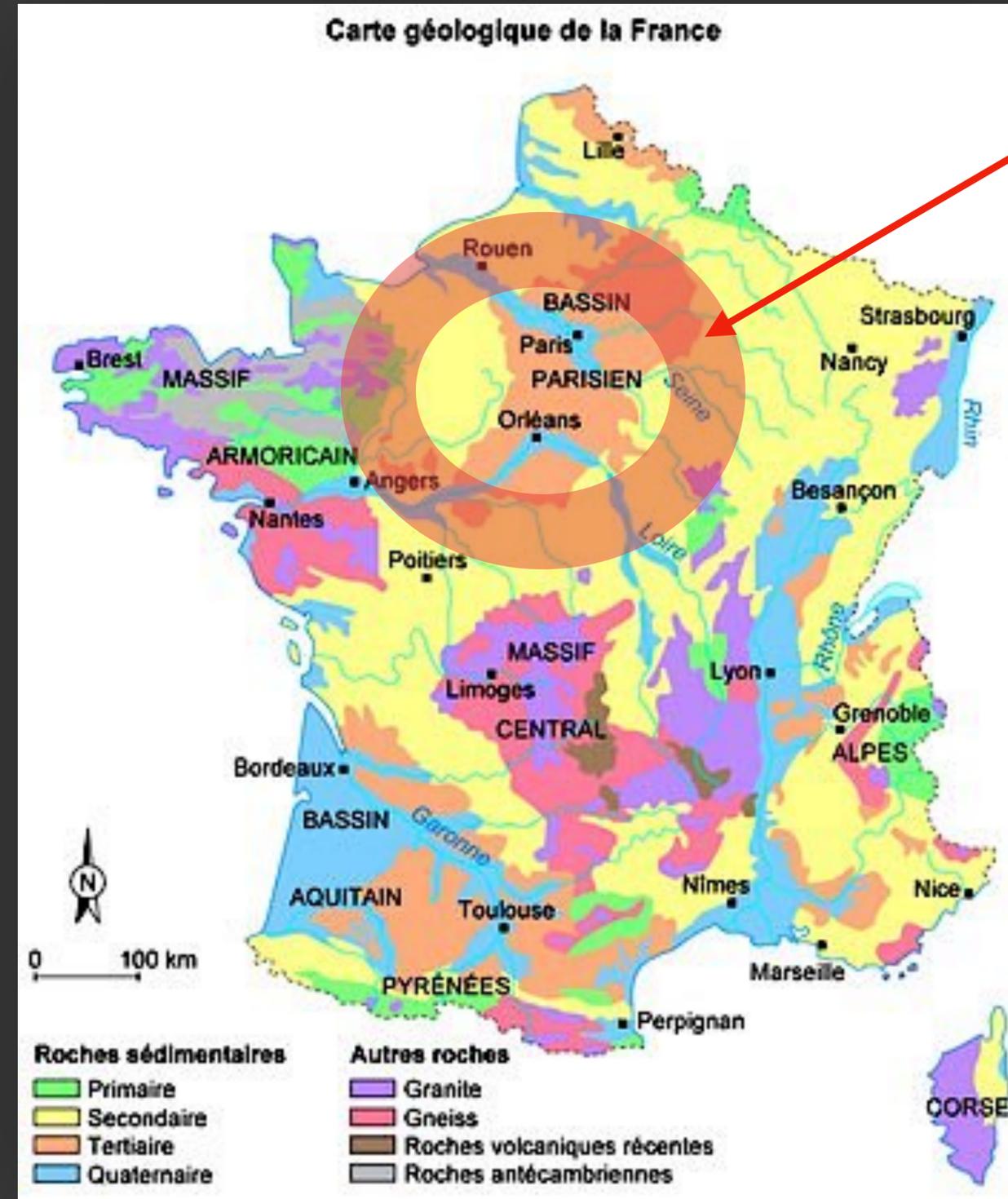
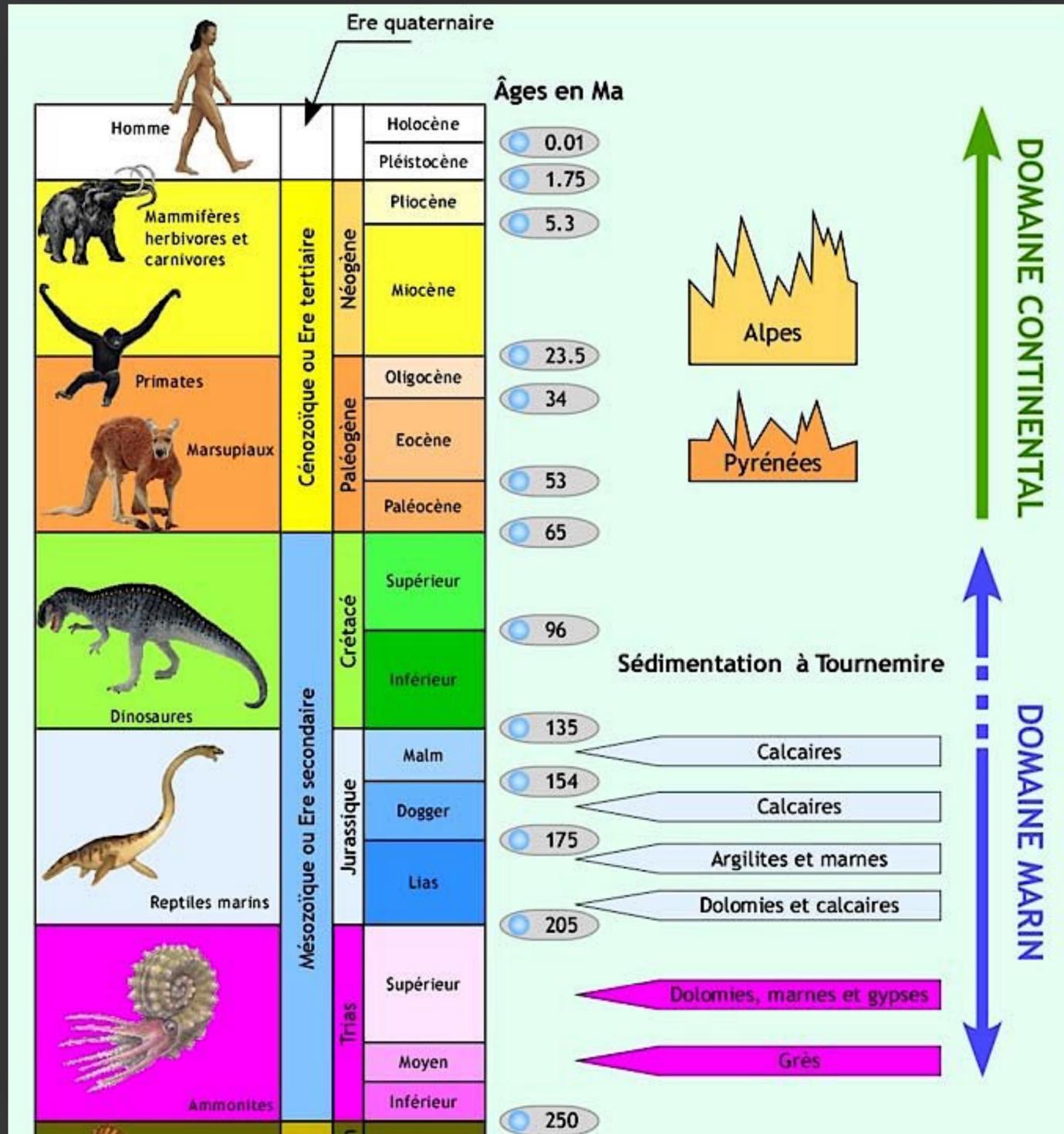


- Uniquement des vins blancs secs tranquilles
- Quatre Appellations
- Sur les rives droite et gauche du Serein
- Sur une vingtaine de communes
- Sols de marnes plus ou moins calcaires en fonction des climats



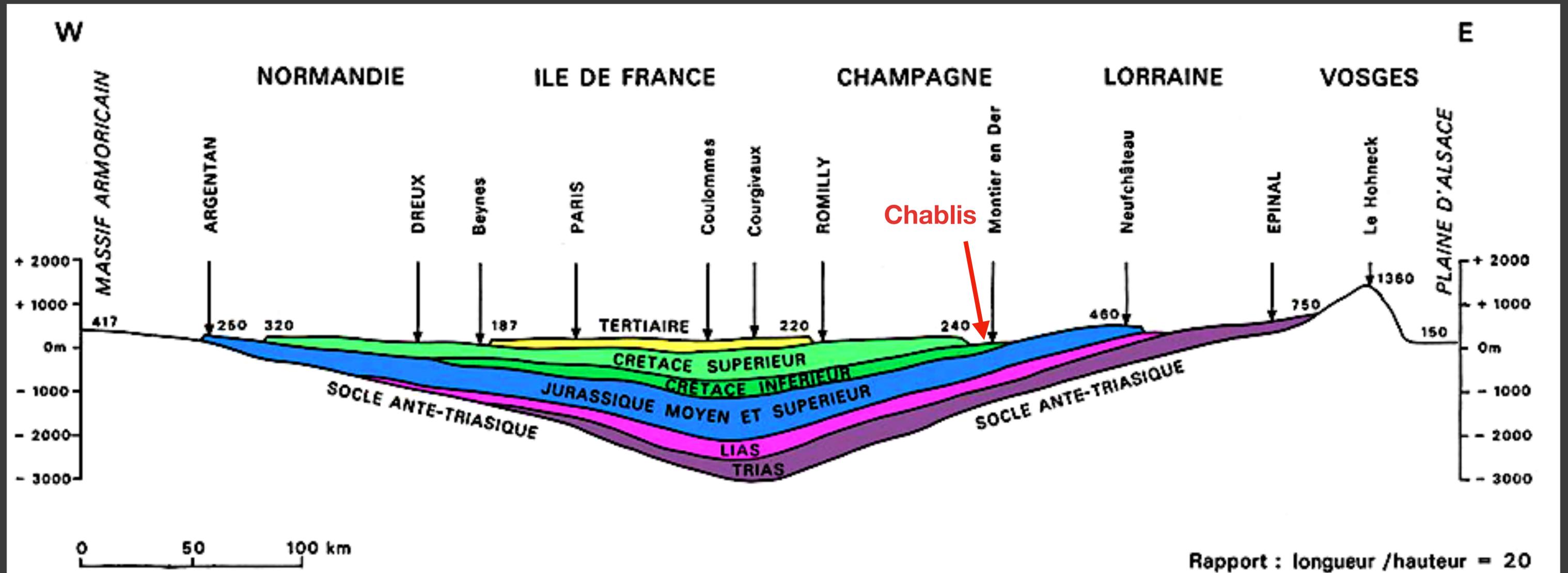
*Vincent Dauvissat et Jean Marie Raveneau, les deux « stars »*

# La géologie Chablisienne



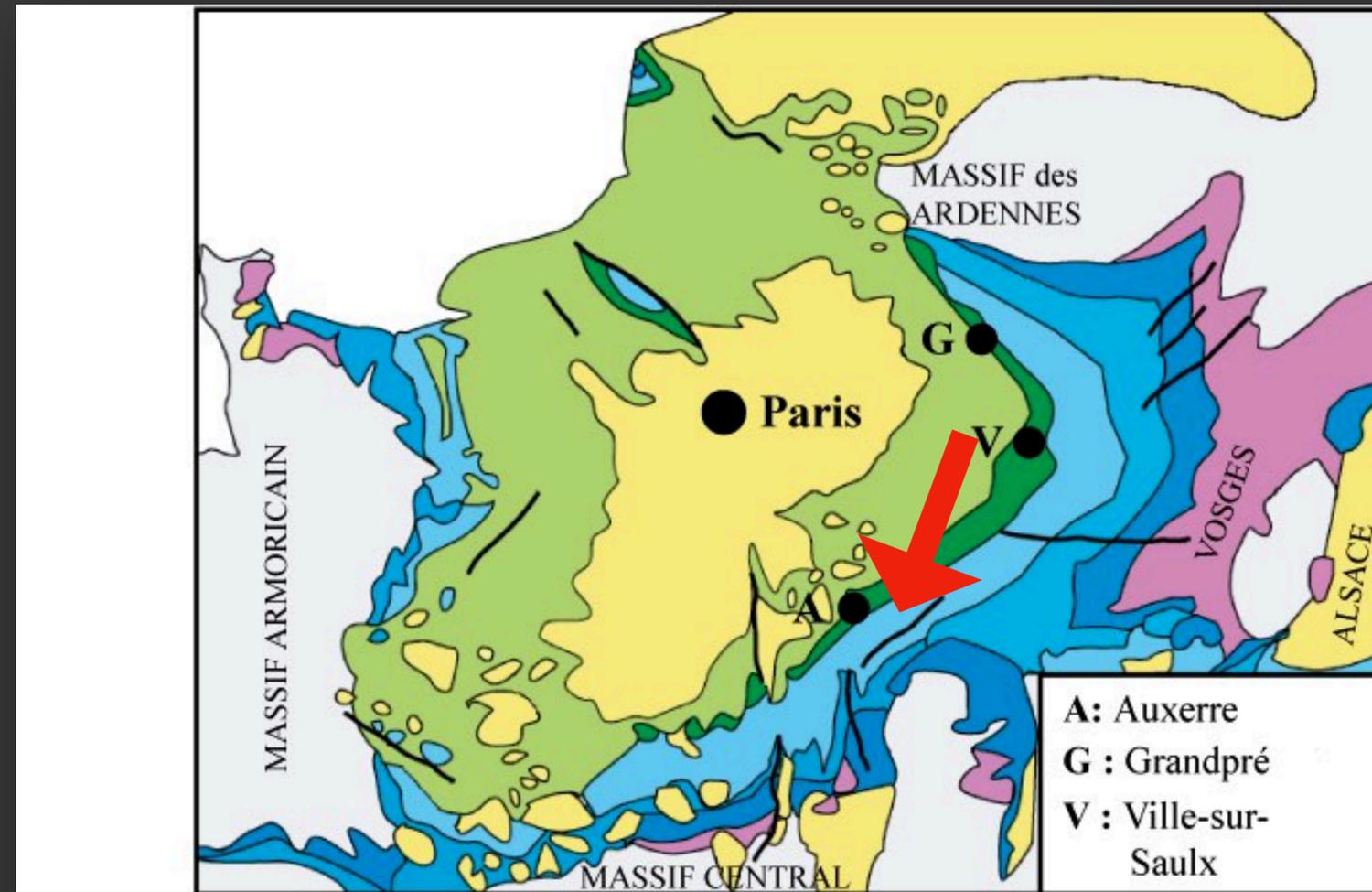
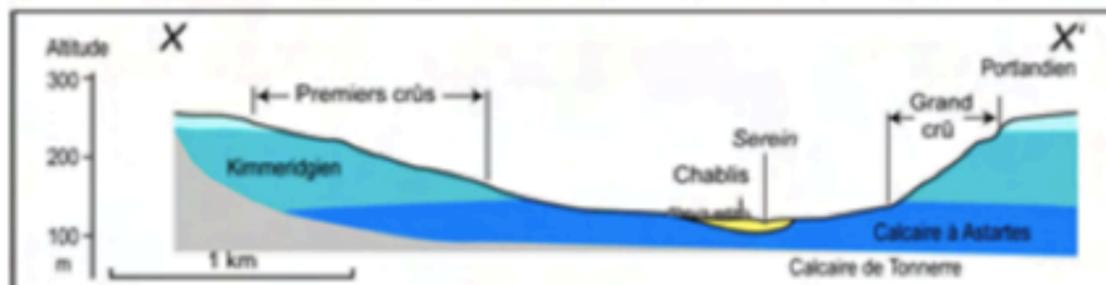
Implantation des vignobles sur les Cuestas du bassin parisien (bassin sédimentaire)

# La géologie Chablisienne



La Cuesta du Bassin Parisien

# La géologie Chablisienne



Zoom sur le Chablisien

Les 1er Crus et Grands Crus sur les Kimméridgiens « purs »



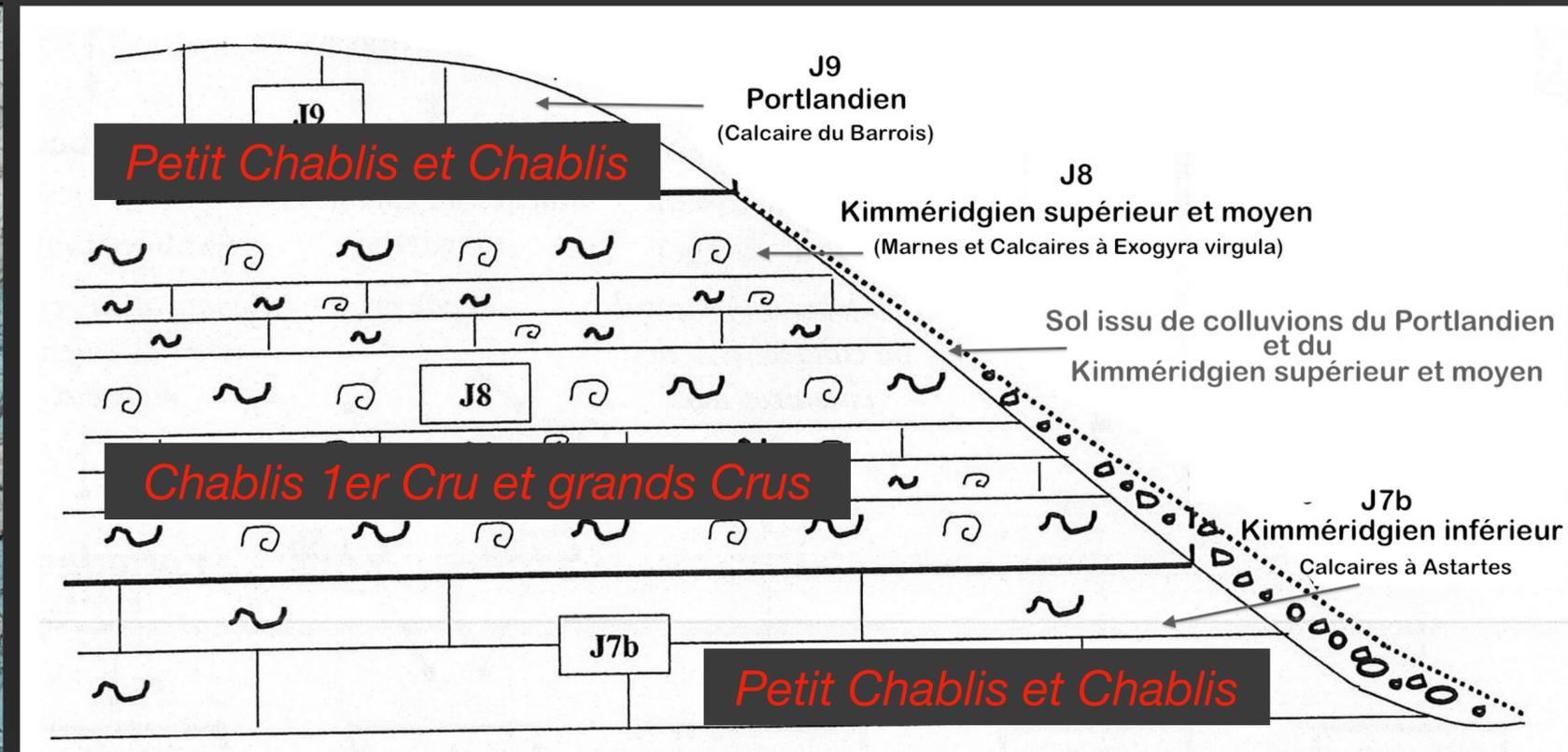
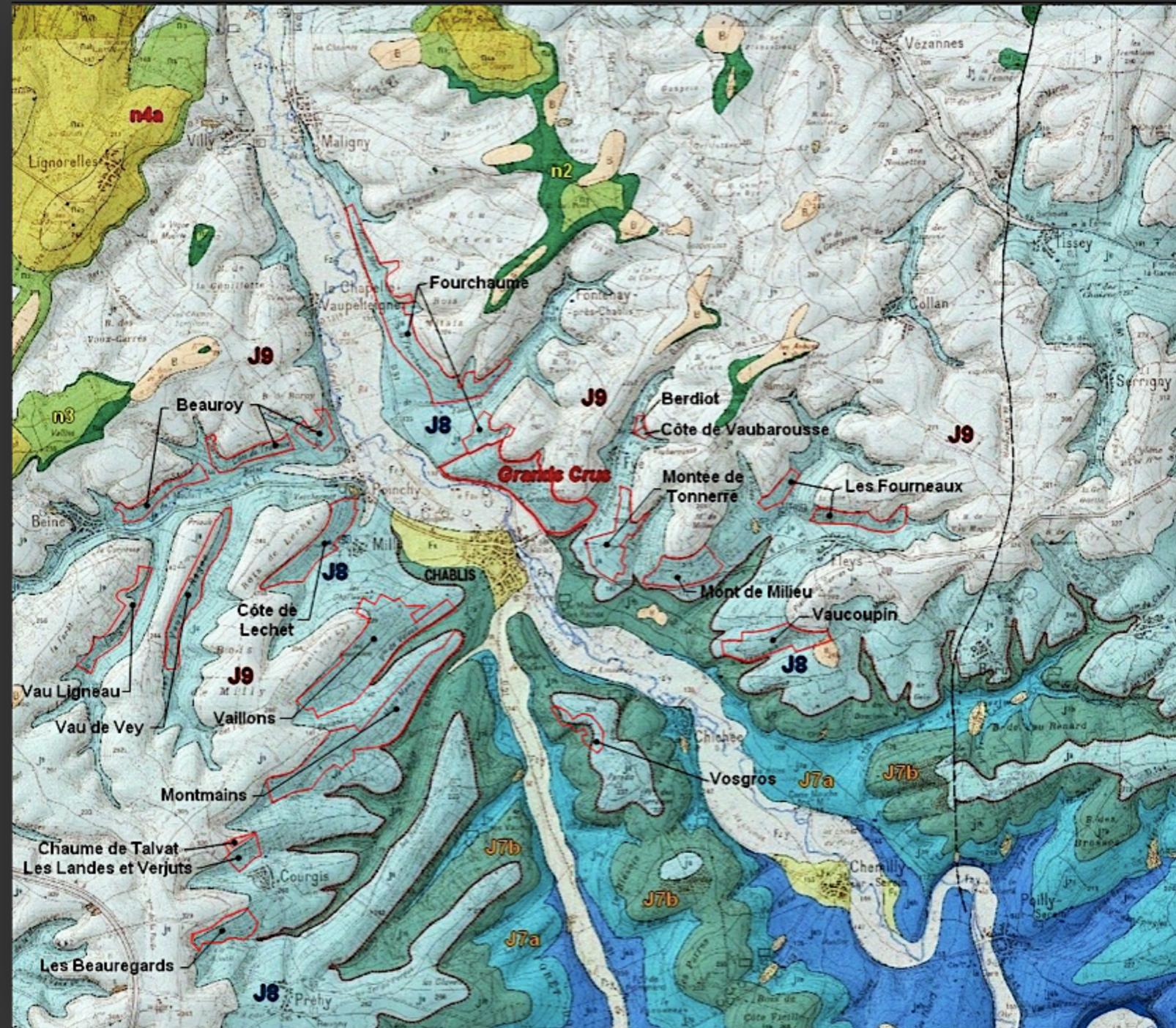
# La géologie Chablisienne

## Terminologie des roches sédimentaires du pôle calcaire au pôle argile.

Teneur en calcaire en %	100 - 95 %	95 - 65 %	65 - 35 %	35 - 5 %	5 - 0 %
Roches	Calcaire	Calcaire argileux	<b>Marne</b>	Argile calcaire	Argile

- Marne = mélange de 2 roches, calcaire & argile, dans proportions variables
- Les termes «calcaire marneux», «marne calcaire», «argile marneuse» et « marne argileuse » parfois utilisés, **sont donc impropres**, car ils associent un des éléments constitutifs (calcaire ou argile) avec un mélange de ces deux mêmes roches (= marne).

# La géologie Chablisienne



*Différentes qualités de Kimméridgiens et différentes épaisseurs de couches*

# Les magnifiques sols du Kimmeridgien



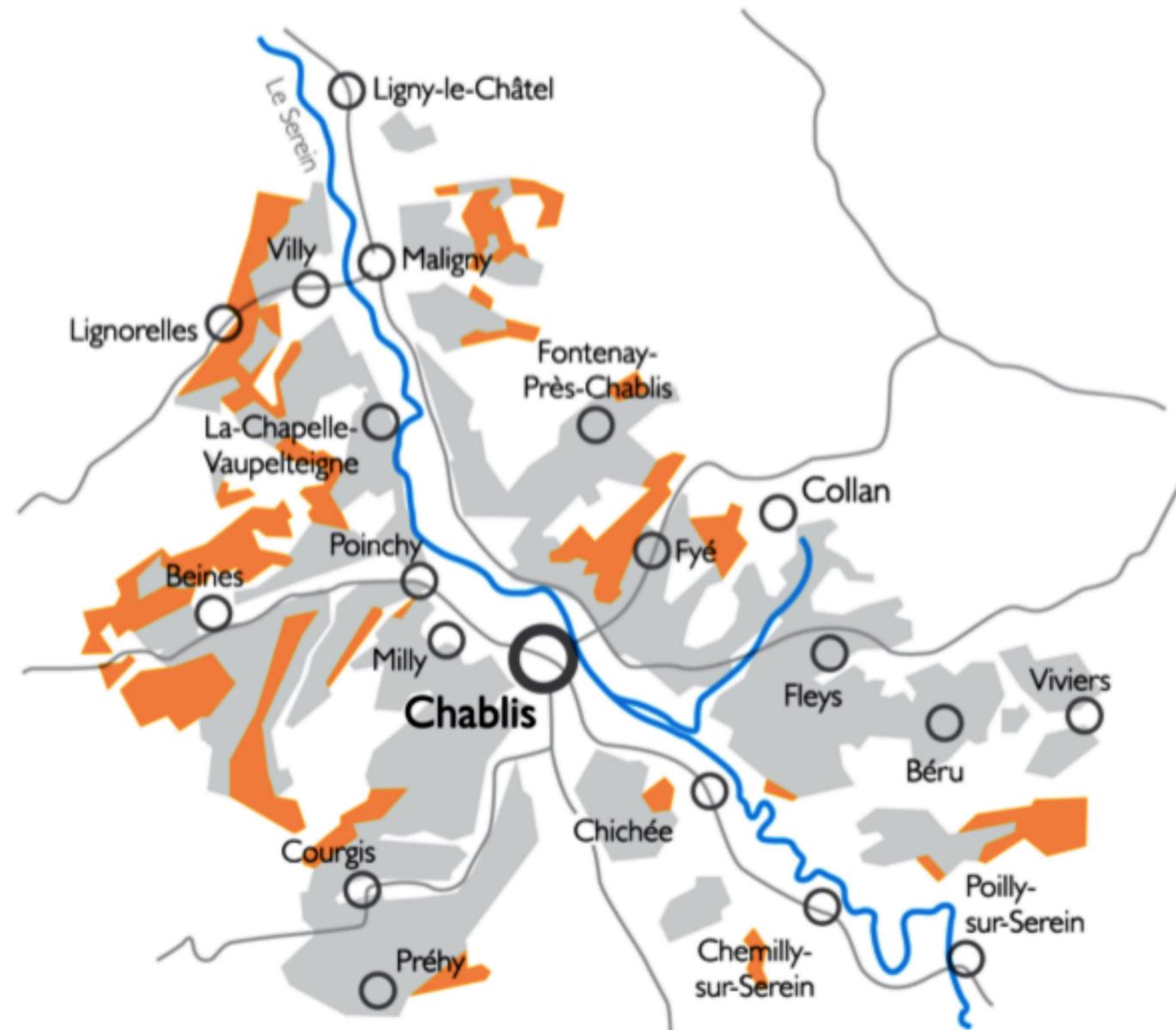


Huitres en forme de virgule du Kimméridgien (*Exogyra virgula*)

# Le Chardonnay

Unique cépage de Chablis

# AOP Petit Chablis



- AOP Villages depuis 1944
- 18% de la production sur 1083 Ha
- Produite sur l'ensemble des communes
- Rendement max de 60 Hl/Ha
- Vignes couramment situées sur les plateaux sur des sols de calcaires bruns et durs entre 250 et 280m d'altitude



1990



CHABLIS

1990



CHABLIS Grand Cru  
VAUDÉSIR

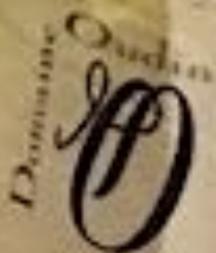
GILBERT PICO & ses Fils  
Vigneurs - Récoltants

1992



CHABLIS  
APPELLATION CHABLIS CONTRÔLÉE

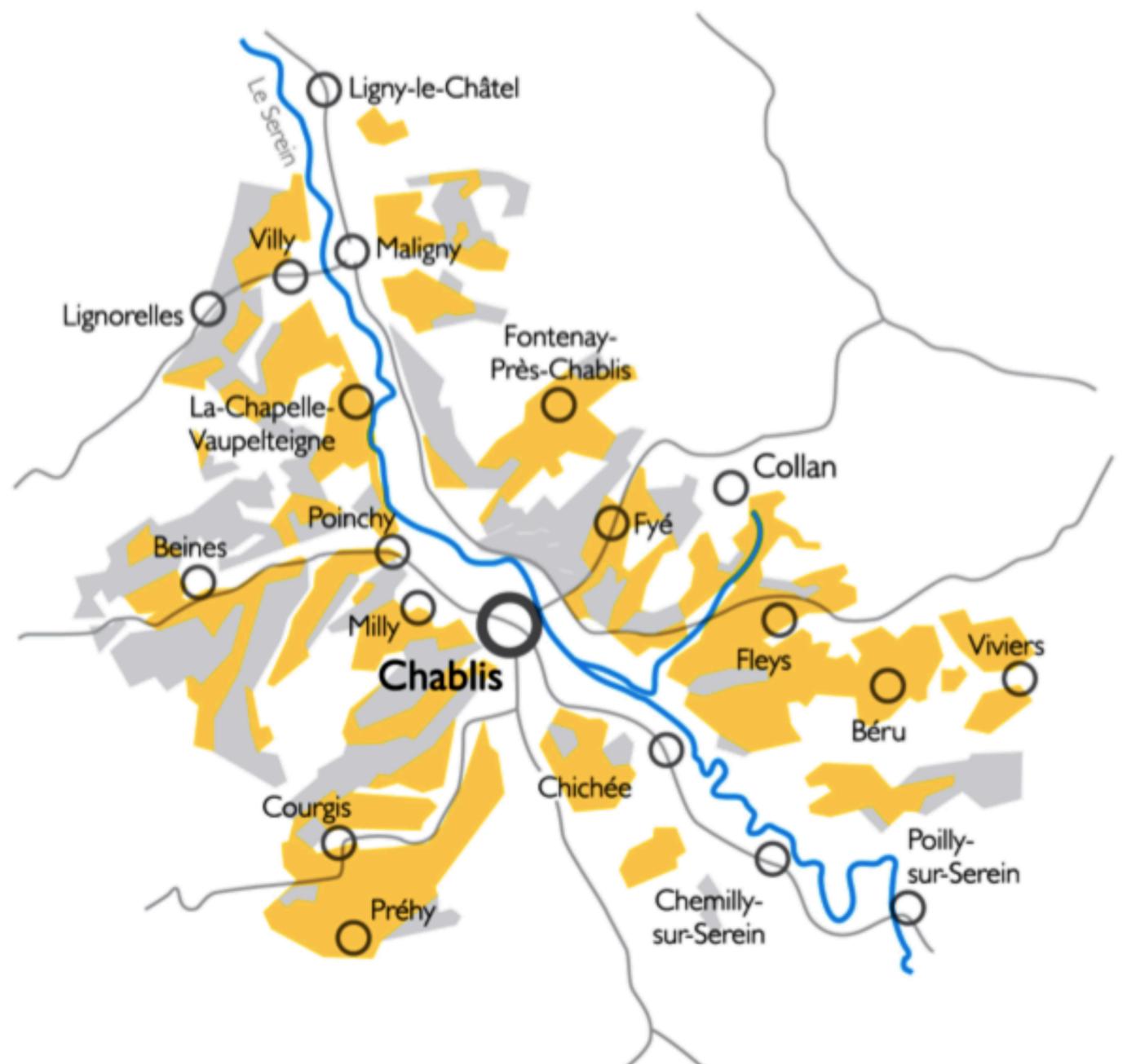
Gilbert PICO & ses Fils  
Vigneurs - Récoltants



Les secrets  
CHABLIS

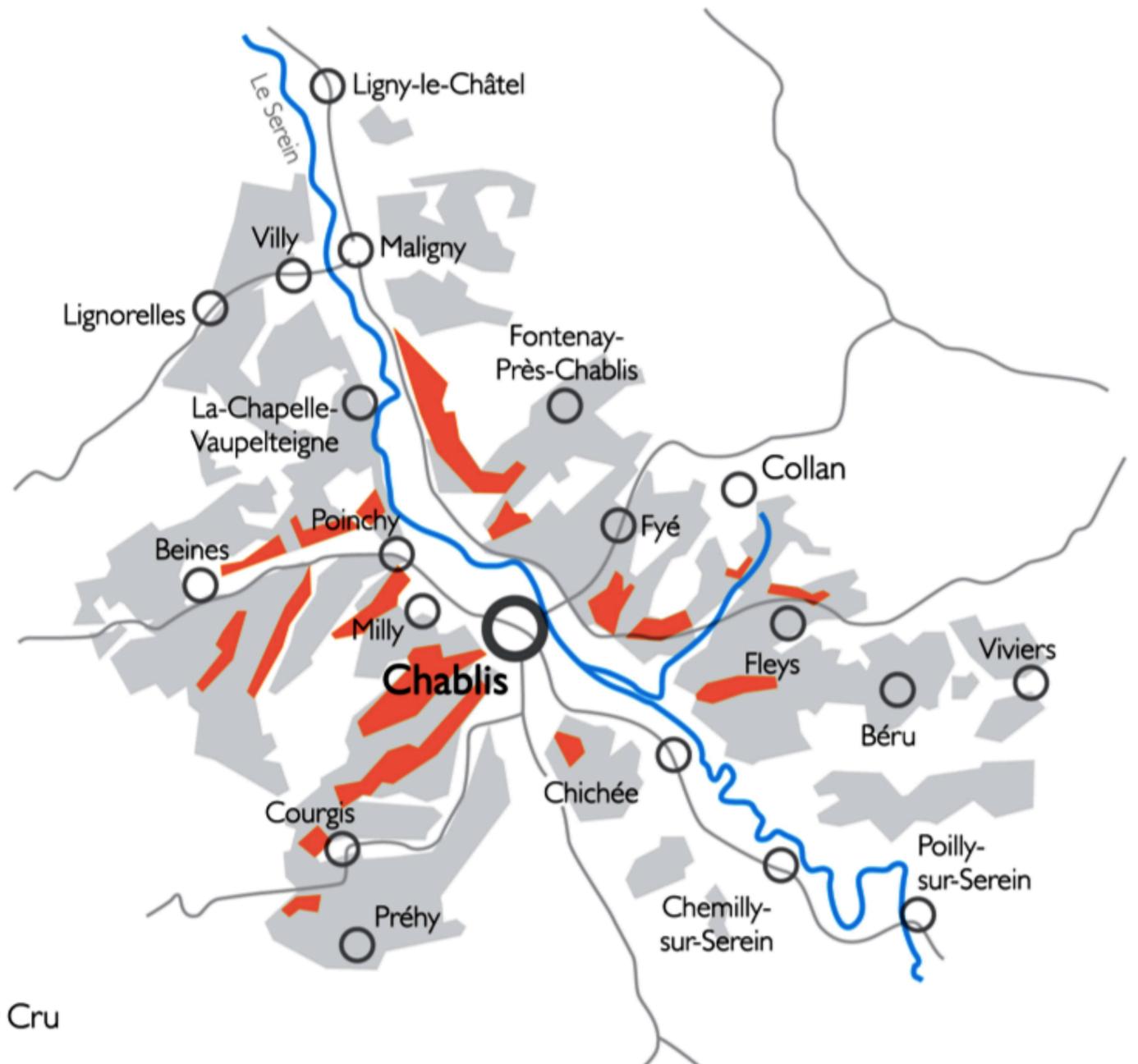
Appellation Chablis contrôlée

# AOP Chablis



- AOP Villages depuis 1938
- 66% de la production sur **3630 Ha**
- Produite sur 20 communes
- Rendement max de 60 Hl/Ha

# AOP Chablis Premier Cru



- Mention de l' AOP Villages depuis 1938
- 15% de la production sur 779 Ha
- Produite sur 11 communes et 40 climats
- Sur les rives droites et gauches du Serein
- Rendement max de 58 Hl/Ha

# AOP Chablis Premier Cru

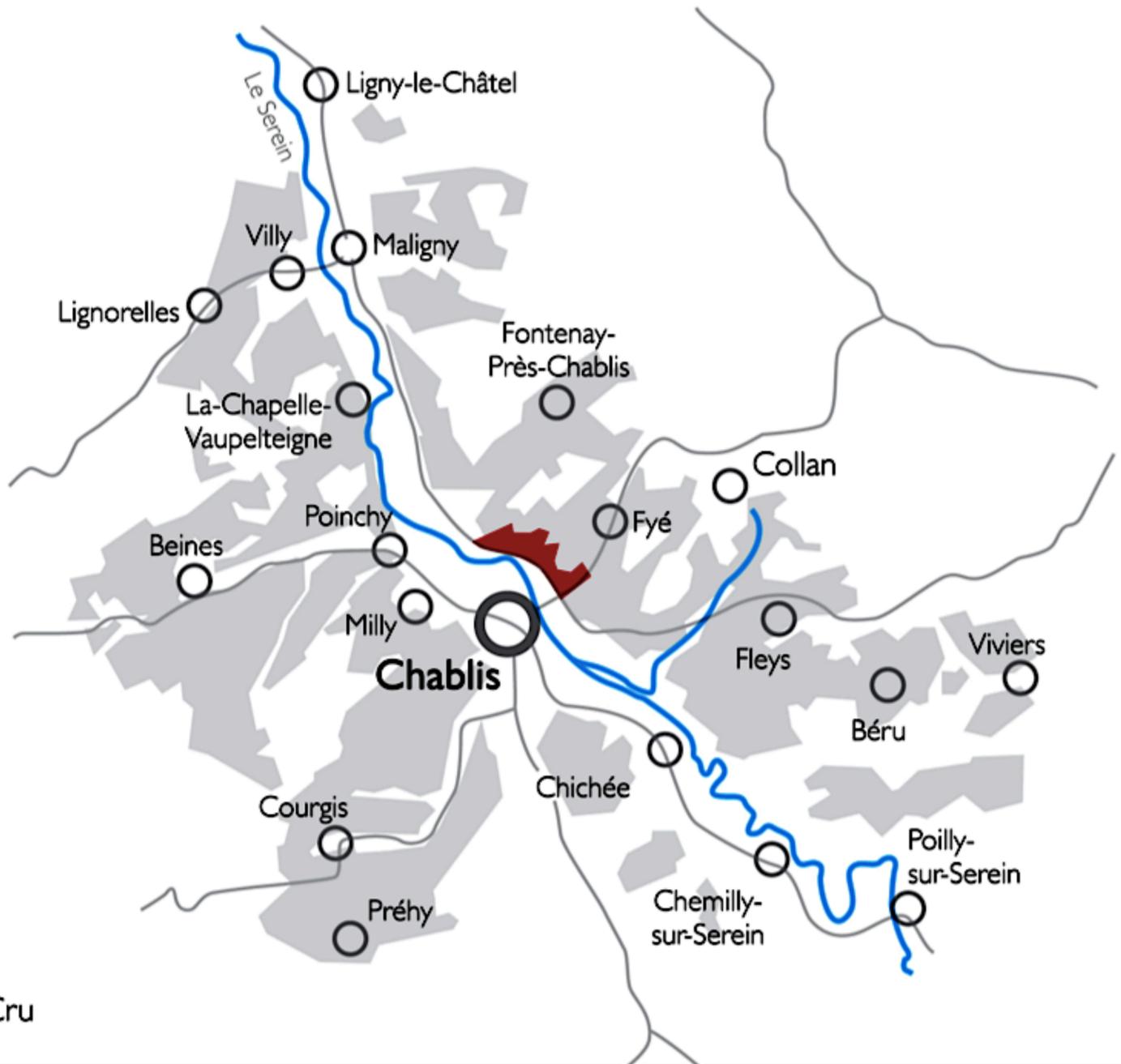


Les climats 1er crus les plus connus:

*Fourchaume, Vaillons,  
Montmains, Montée de  
Tonnerre, Côte de  
Léchets, Vaucoupin,  
Vosgros...*

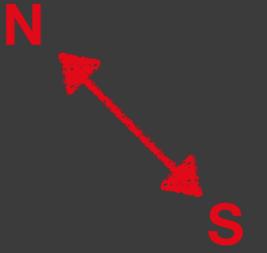


# AOP Chablis Grand Cru

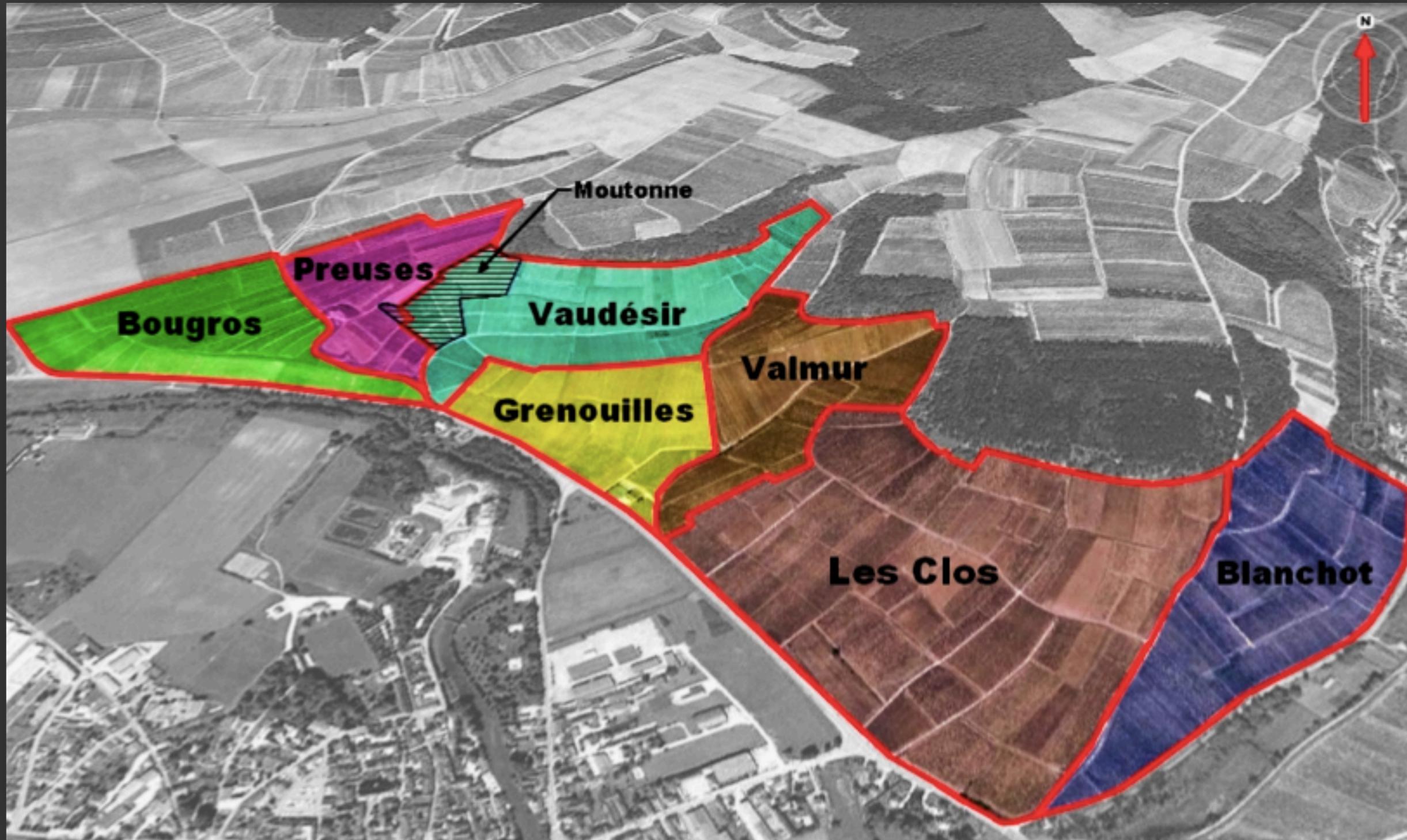


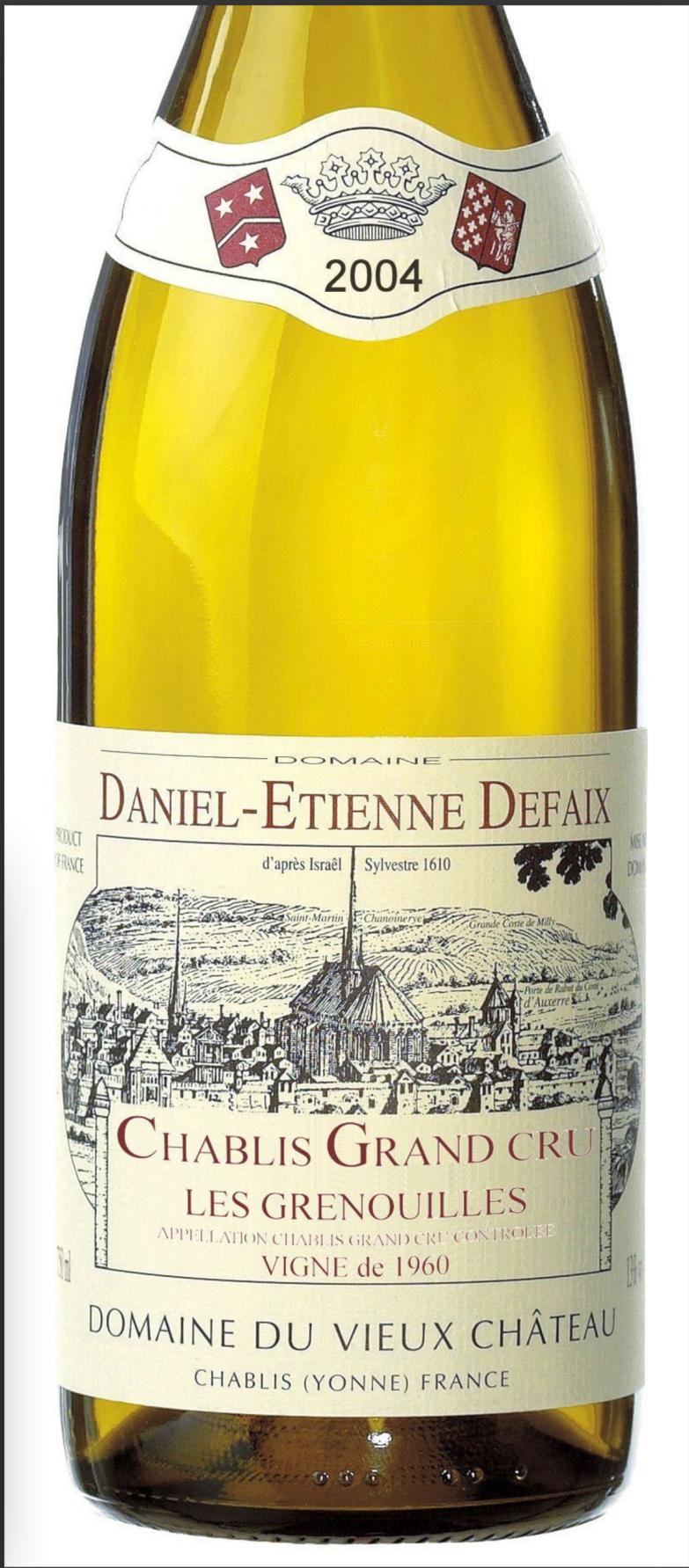
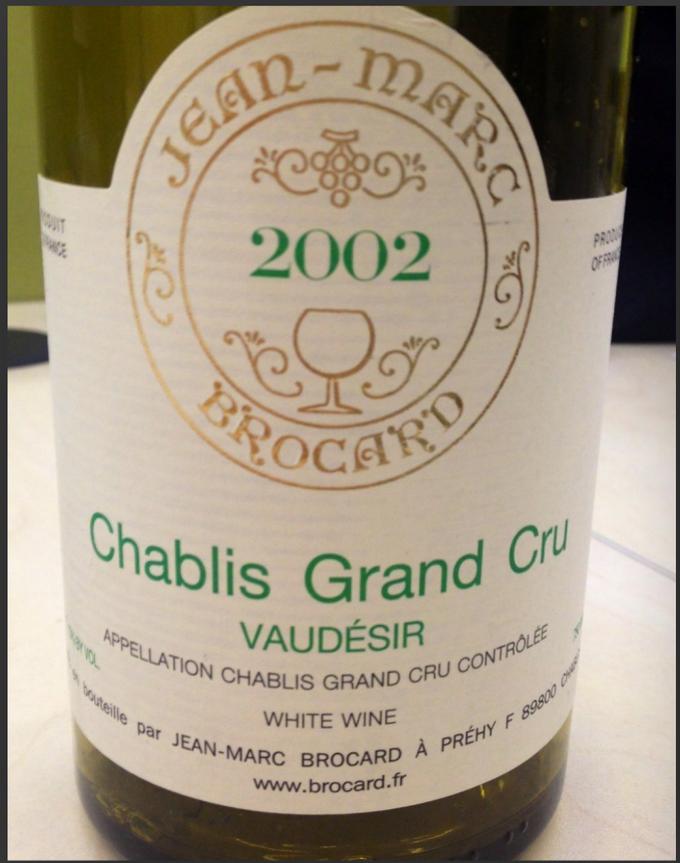
- AOP depuis 1938
- 1% de la production sur **101 Ha**
- Produite sur 3 communes (Chablis, Fyé et Poinchy) et 7 climats
- Uniquement sur la rive droite du Serein
- Excellente exposition Sud entre 100 et 250m d'altitude.
- Rendement max de 54 Hl/Ha
- Elevage minimum imposé (jusqu'au 15 mars)

# AOP Chablis Grand Cru



# AOP Chablis Grand Cru







*Merci de votre attention*



Une autre idée du vin