

La Gazette du Domaine Geoffroy



Dans ce numéro :

Vin du Mois : Chablis 1er Cru Beauroy

Tendance Générale

Récolte 2002 : Millésime d'exception

Fête des Vins de Chablis

Récompenses 2002

Edito :

La fin d'année est propice aux multiplications des Foires aux Vins sur le marché français. Ce réseau de distribution qui nécessite d'importants volumes soulève le souci du développement de l'aire d'appellation Chablis. En effet, avec une production et des ventes multipliées par quatre en 30 ans, le vignoble affiche le sourire et continue de grandir. Cette croissance n'est pourtant pas illimitée. S'il reste 1500 ha d'AOC exploitable, ceux-ci doivent correspondre à un besoin bien identifié. Certes, la notoriété du Chablis fait que la demande est toujours forte. Mais, malgré une demande importante, ce n'est pas certain que le potentiel d'agrandissement serve l'appellation. Il ne faut surtout pas prendre le risque de banaliser le produit avec des qualités trop hétérogènes. C'est en tout cas mon avis...

Alain Geoffroy

Vin du mois : Chablis 1er Cru Beauroy 2000

Voici un Chablis 1er Cru Beauroy grand seigneur, dont l'or illumine le blason. Ses arômes primaires sont à l'image d'un bon précepteur : ils savent tout sans le laisser paraître. La matière impressionne par son intensité. Beaucoup de richesse, évidemment, et avec en plus un profil de silex, une certaine suavité discrète...

Nous sommes là en présence d'un Chablis 1er cru Beauroy qui saura charmer le plus grand nombre d'amateurs par son nez profond sur des arômes de fruits bien mûrs. Ce vin présente un bon équilibre en bouche entre vivacité et gras, une bonne persistance

aromatique et une belle finale fumée et minérale. Un vin dont le potentiel de garde est assuré. Issu de vieilles parcelles, dont la moyenne d'âge se situe entre 35 et 45 ans, ce Chablis 1er Cru Beauroy 2000 sera l'allié idéal d'un filet d'espadon mariné au citron vert ou d'un turbot poché à la sauce hollandaise.

Tendance Générale

Après une année 2001 correcte, un net ralentissement des échanges commerciaux s'est fait ressentir à partir du mois de Janvier 2002. Les raisons que l'on peut avancer sont multiples : la mauvaise

conjoncture générale, les événements internationaux que l'on connaît et la concurrence des nouveaux pays producteurs de vin. Face à cette concurrence de plus en plus agressive, quelles parades doit-on mettre en œuvre ? La première carte à jouer reste de continuer dans une qualité indiscutable mais cela ne saurait suffire ; il sera nécessaire de faire un effort marketing. Le temps est plus que jamais à l'action. Par ailleurs, on note que les cours sur les Chablis restent ferme et la tendance serait même à la hausse. Et paradoxalement les Chablis 1er Cru qui sont des produits très charmeurs et agréables subissent un léger tassement. Quelle politique adopter devant une telle situation ?...

Récompenses 2002

Chablis 2001

- Médaille d'Argent à la Foire Nationale des Vins de Macco n

Chablis Cuvée Vieilles Vignes 2001

- Master d'Or Européen
- Burgondia d'Or

Chablis 1er Cru Vau-Ligneau 2000

- Médaille d'Argent à la Foire Nationale des Vins de Macco n

Chablis 1er Cru Beauroy 2000

- Fleuron de Bourgogne
- Master d'Or Européen
- Médaille de Bronze à la Foire Nationale des Vins de Macco n
- Médaille de Bronze au Concours des Vins vinifiés par le Vigneron Indépendant
- Burgondia d'Or

Chablis 1er Cru Fourchaume 2000

- Médaille d'Argent à la Foire Nationale des Vins de Macco n

Chablis 1er Cru Fourchaume 2001

- Burgondia d'Or

Chablis Grand Cru Les Clos 1999

- Fleuron de Bourgogne

Récolte 2002 : un millésime... d'exception

Dans l'ensemble de la Bourgogne et à Chablis en particulier, on estime que ce millésime 2002 sera un des meilleurs depuis 20 ans... Il est encore tôt pour l'affirmer mais il semble à coup sûr être voué à un bel avenir. En effet, «Toutes les conditions étaient réunies pour faire une belle année». C'est ainsi que l'on pouvait résumer le sentiment des vignerons Chabliens alors que les vendanges s'achevaient. Un optimisme largement partagé dans le vignoble. Le ban de vendanges était fixé au lundi 23 septembre, marqué par une légère précocité. Le mois de

septembre a été dominé par un bon ensoleillement et les vendanges se sont déroulées dans des conditions chaudes et sèches. De taille moyenne, les grappes ont été vendangées dans un état sanitaire parfait et ont donné des jus très concentrés. L'absence d'attaques de pourriture a laissé tout loisir aux viticulteurs d'attendre patiemment la maturité optimale pour vendanger. Aujourd'hui, les fermentations alcooliques sont terminées et il est précoce de tracer les caractéristiques gustatives du millésime. On peut

cependant pronostiquer un grand millésime 2002 avec des vins qui présentent un très bel équilibre acidité-alcool-gras et beaucoup de richesse en bouche.

Fête des vins de Chablis

Les 23-24 Novembre 2002 se déroulera La 54^{ème} Fête des Vins à Chablis. Deux jours pour vous laisser charmer par notre belle région viticole et découvrir ou redécouvrir tous ses vins. Associés à cette manifestation, nous serons enchantés de vous y accueillir.