



Compte rendu du voyage à Chablis

11 & 12 avril 2026

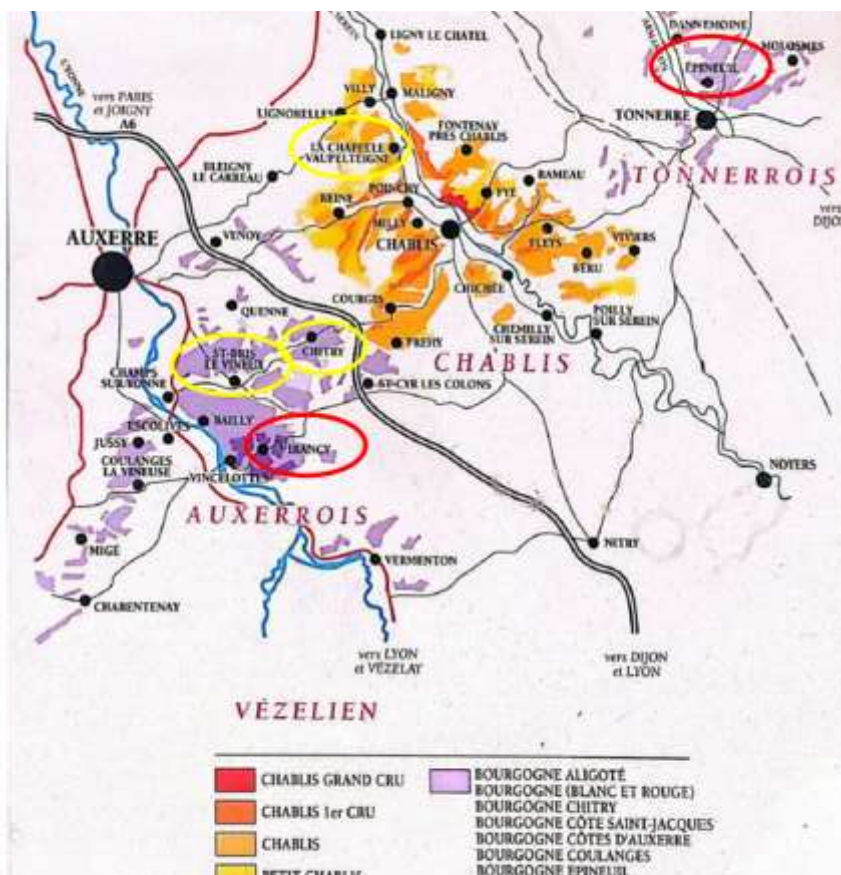
12 personnes présentes.

Pour résumer ce week-end :

La confirmation que le Domaine de Chantemerle est un excellent producteur qui produit des Chablis classiques, capables de bien vieillir, même si les conditions climatiques de 2024 nous ont empêchés de déguster le 1^{er} cru « l'Homme Mort ». Les vins 2024 sont des bijoux !

Saint-Bris-le-Vineux est un vignoble de grande originalité avec sept cépages différents dont le cépage sauvignon pour les blancs (appellation Saint-Bris) et le cépage César qui type les vins rouges de façon marquée (Irancy).

Le vignoble Dampt a une gamme très étendue capable de satisfaire une large clientèle, avec notamment l'appellation Epineuil (rouge) qui se développe. Ils font de nombreux vins séduisants qui n'auront pas besoin de vieillir longtemps, à l'exception peut-être des grands crus.



Domaine Chantemerle A.Boudin & fils (et petites filles)

Chantemerle est une ancienne connaissance du CEP. Nous avons découvert ce vignoble lors du 1^{er} diner de gala du 1^{er} voyage du CEP en 1993 à l'auberge des Clos à Chablis. La cuvée « L'Homme Mort » (1^{er} cru) nous avait littéralement scotchés et nous nous étions promis d'aller visiter ce vignoble qui représente aujourd'hui 21 ha. Chose faite et, depuis, nous sommes devenus des inconditionnels (plusieurs commandes de Noël + une visite en 2001 + une soirée en 2014 + comparaison AOC village / 1^{er} cru).

L'histoire commence en 1960 quand Adhémar Boudin décide de quitter la polyculture pour s'adonner à la viticulture. Il achète progressivement des terrains pour y planter de la vigne. Son talent et son obstination ont permis la création de ce remarquable vignoble situé au nord-ouest de l'appellation. Il a eu l'intuition de vinifier séparément les raisins issus de terroirs différents dont celui du lieu-dit « l'Homme Mort » : une réelle opportunité et on lui doit hommage ! Le premier terrain acheté par A.Boudin est situé sur le lieu-dit Chantemerle et l'ensemble de la production porte désormais ce nom.

Le vignoble de Chablis est très gélif et plusieurs méthodes préventives sont utilisées : les chaufferettes, l'aspersion d'eau qui permet de constituer un glaçon autour du bourgeon, les éoliennes, les bâches comme pour les vergers et les fils chauffants. Ces méthodes sont coûteuses et difficiles à mettre en place sur de grandes superficies, raisons pour lesquelles elles ne sont pas utilisées au vignoble Chantemerle.

Les jeunes générations ont du mal à s'implanter si elles n'héritent pas d'une propriété familiale déjà établie. Il existe pourtant des terrains non encore plantés. Le prix du demi-hectare est de 360 000€, difficilement amortissable car il faut attendre 4 ans avant de réaliser la 1^{ère} vendange. Elles n'ont guère d'autres solutions que de louer des vignes en fermage.

Comme dans toute la France, le millésime 2024 a été catastrophique, accumulant toutes les plaies : le gel, plusieurs orages de grêle et une forte pluviométrie estivale. M. Boudin fils l'avait prédit car les années en 4, celles avec 13 lunes et les années bissextiles sont généralement mauvaises. Heureusement, la fin de l'été a été plus favorable et a permis à ces vins de se concentrer. Il n'y a pas hélas eu de vendanges sur « l'Homme Mort » en 2024 et la production totale a été fortement impactée (10% seulement a été sauvée sur une production habituelle de 140 000 bouteilles par an). 2023 a été un millésime solaire et les vins sont globalement plus aromatiques, mais avec un potentiel de garde plus faible.

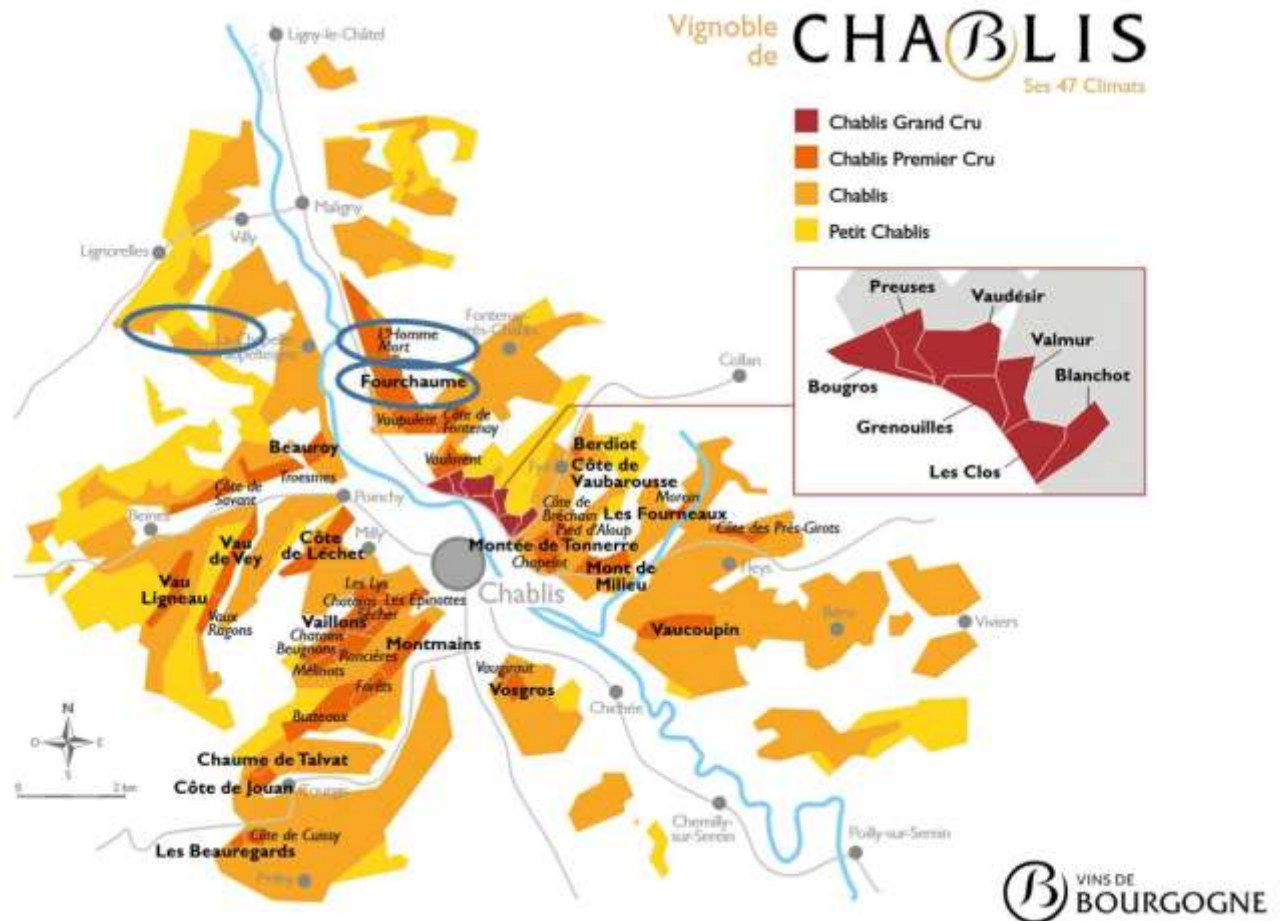
Quelques traits dominants :

- Propriété familiale depuis 4 générations ayant abandonné la polyculture dans les années 2010.
- Vendange mécanique sauf pour « l'Homme Mort ». Cette décision n'a pas modifié les caractéristiques du vin. On sait en effet que la machine à vendanger possède plusieurs avantages : rapidité permettant de choisir le moment idéal par rapport à la météo, qualité du ramassage grâce aux progrès technologiques avec bien sûr un impact économique.
- Fermentation alcoolique à 24° pour favoriser le développement des arômes.

- Élevage en cuve sans fût permettant de garder toute la typicité du cépage et du terroir. La vinification est particulièrement soignée et les millésimes sont très typés. Attention pour le vieillissement et pour les accords mets-vins !
- Tous les vins font la deuxième fermentation malolactique.
- Il n'y a pas eu de chaptalisation depuis 2014. En revanche, la pratique de l'acidification des vins par l'acide citrique est plus fréquente. Cette pratique redonne de la fraîcheur aux vins sans perception d'acidité et améliorent leur potentiel de vieillissement.
- En conversion bio depuis un an.

Chantemerle comme le reste du vignoble de Chablis fournit quatre appellations bien typées qui sont déterminées par la profondeur du calcaire Kimméridgien (formation géologique jurassique liée à l'accumulation de coquilles d'huitres). Plus la couche est superficielle, plus les vins prendront de la minéralité. Depuis le réchauffement climatique, l'exposition des vignes a moins d'importance. Décliné au niveau de Chantemerle, les 4 appellations donnent :

- Le Petit Chablis ;
- Le Chablis générique ;
- Chablis 1^{er} cru Fourchaume : vin très intéressant avec un sous-sol magnifique argilo-calcaire et une exposition proche de celle des grands crus au milieu du coteau ;
- Chablis 1^{er} cru L'Homme Mort, qui est une toute petite appellation dont le terroir se rapproche des grands crus (Vaudesir), mais sa localisation en dehors de la commune de Chablis lui empêche d'en avoir la dénomination. L'avantage : le prix, l'inconvénient : la faible quantité qui limite le volume de la commande. L'origine de la dénomination « L'Homme Mort » reste mystérieuse : est-ce liée à la découverte du cadavre d'un pendu ou aux luttes répétées entre deux seigneurs au Moyen Âge qui possédaient des châteaux de part et d'autre de la rivière Le Serein ?



Tous ces vins sont sensibles à l'oxydation et ceci a trois conséquences :

1. Inutile de garder ces vins au-delà du raisonnable : suggérons 4 ans de vieillissement pour les 2023 et 6 ans pour les 2024. Ces durées sont données pour un vin ayant fait sa fermentation malolactique, précision importante à demander au vigneron avant l'achat.
2. Inutile de garder le fond de bouteille pour le lendemain, vous serez déçus ; à moins que vous disposiez d'une réserve de cassis.
3. Il est intéressant d'acheter des magnums qui gardent les arômes en laissant la minéralité s'épanouir.

Point de dégustation important : la température de service des vins blancs (mais aussi des champagnes et des rosés) dépend de leur teneur en CO₂. Plus elle est élevée, plus les vins doivent être servis frais pour exhaler leurs arômes. Ceci ne concerne pas la production de Chantemerle.

♥♥ Petit chablis 2024

Nez sur l'agrumes ; belle intensité et fin de bouche tendue sur la minéralité. Bel avenir pour un vin qui restera sec.

♥♥♥ Chablis 2024

Plus de rondeur et plus de longueur en font un vin bien différent avec un final tendu promettant un bon vieillissement. Grande classe pour ce millésime difficile.

♥♥♥♥ Chablis 1^{er} cru Fourchaume 2024

Encore plus aromatique, floral et du gras en milieu de bouche. En final, belle ampleur et de la rondeur pour un vin voluptueux. Remarquable avec un potentiel de vieillissement.

Petit Chablis 2023

Nez comparable au 2024. Plus de rondeur et belle élégance.

♥♥♥ Chablis 2023

Très beau nez et bouche dominée par la rondeur. Final aromatique, complètement fondu et pas d'acidité en fin de bouche.

♥♥♥ Chablis 1^{er} cru Fourchaume 2023

Nez plus effacé. Bouche toute en rondeur et en maturité. Très belle persistance avec un final élégant sans perception d'acidité.

Déjeuner Restaurant Les Tilleuls 12 Quai de l'Yonne 89290 Vincelottes

Excellente adresse au bord de l'Yonne ; à recommander

- Saint-Bris du Château de Val de Mery : décevant ;
- Irancy du Domaine David Renaud 2019 : excellent car bu dans d'excellentes conditions.

Vignoble Felix

Accueil par une hôtesse du service commercial dans une très belle cave voûtée, très fraîche. Le lieu est parfait pour le vieillissement du vin mais beaucoup trop froid pour apprécier ces vins, surtout les rouges. Il a fallu réchauffer chaque verre pendant plus de 5 minutes pour percevoir la qualité intrinsèque de ces très bons vins. Il est dommage de ne pas avoir prévu de meilleures conditions de dégustation.

Nous n'avons pas eu de présentation générale du vignoble et nous avons d'emblée commencé par la dégustation.

Voici quelques éléments de langage glanés au cours de la présentation des vins, animée par notre charmante hôtesse. Terroir argilo-calcaire, 28 hectares pour ce vignoble dont les premières traces remontent à 1692. Jusqu'en 1970, la vente des vins s'est faite essentiellement au négoce. Souhaite privilégier la typicité des vins, en conversion bio.

Le cépage César est emblématique de l'AOC Irancy.

100% cuve inox sauf pour le César 100%. Levure indigène.

Aligoté 2023

Très typique du cépage et bel équilibre.

Côtes d'Auxerre blanc 2023

Chardonnay 100% pour ce vin incisif.

Saint-Bris 2022

100% sauvignon. Très sur le cépage pour ce vin bien équilibré. Belle persistance sur un final tendu.

♥♥♥♥ Saint-Bris Sainte Claire 2023

Parcelle de vieilles vignes (plus de 60 ans).

Beaucoup plus de matière et plus de persistance pour ce vin excellent, typique de l'AOC et très bien équilibré.

Irancy La Grande Côte Est 2023

Pinot noir 100% en cuve inox. Vieilles vignes < 40 à hecto/hectare, ce qui est très peu.

Très aromatique sur la cerise, ce qui est une des caractéristiques principales de cette AOC. S'arrondit avec le temps.

♥♥♥ Irancy St Féréol 2023

90% pinot noir et 10% César en coplantation (vin bi-cépage parce que les ceps coexistent dans la même vigne et sont récoltés et vinifiés ensemble d'un bout à l'autre). Passage en fût.

Nez très fruité sur la cerise. Met beaucoup de temps à s'ouvrir. Après 10 minutes de réchauffement. La dominante est la cerise pour un vin fondu avec des tanins soyeux et une très belle longueur.

♥♥♥♥ Avé 100% Cesar 2022

C'est une rareté car le César est utilisé en assemblage habituellement.

Comme les autres vins, il a besoin de plusieurs minutes pour s'ouvrir.

La robe est très claire, un peu comme un gamay. Le nez est très sur le fruit rouge (cerise). Belle intensité en bouche et final tannique astringent. C'est un vin de grande garde qui mérite que l'on attende au moins 3 à 4 ans avant de l'ouvrir. Sinon, il surprendra vos convives car ce vin est très original et peut bien accompagner un canard, un filet de canette ou de faisan.

Nuit et dîner à l'Hôtel-restaurant Relais St-Vincent 14, Grande Rue 89144 Ligny le Château

Charmant petit village médiéval

Auberge dans une vieille demeure avec un porche, une cour, des poutres anciennes, etc.

Très bon dîner accompagné d'un Saint-Bris Bersan 2018 montrant la capacité des sauvignons à vieillir dans certains millésimes + Irancy A. Richoux 2022 : bel arôme sur la cerise et une belle longueur accompagnant parfaitement le paleron mijoté pendant des heures !

Vignoble Dampt

135 hectares, la majorité en fermage pour ce vignoble en HVE. Accueilli par un des deux frères, en fin de dégustation, il nous a fait visiter le chai. Son fils reprendra le vignoble après avoir réussi des études d'ingénieur en informatique. Sa fille termine Polytechnique après avoir réussi HEC. Elle va

être embauchée chez Mc Kinsey... Passer de 0 à 135 hectares en moins de 50 ans est une prouesse rarement égalée.

Le père des deux frères Damppt a arrêté l'élevage pour devenir viticulteur en 1981. Il a planté des vignes et débuté le fermage dans différentes appellations. Un des frères a d'emblée aidé son père en 1982, de retour de son service militaire. En 2005, 2011 et 2017, ils ont acheté des vignes sur des terrains pentus peu appréciés de la concurrence et sur la région de Tonnerre. Ils sont propriétaires pour 10% de la superficie et en fermage avec des baux à 35 ans. Après, l'avenir est à construire...

Le chai est immense avec des cuves en inox à plusieurs niveaux. Chaque cuve est divisée en deux ou trois parties. Le but est de pouvoir contenir le raisin de la totalité d'une parcelle quel que soit son volume. Le diamètre de chaque cuve inox est différent, rendant ainsi le choix plus facile.

Vend 1,4 millions de bouteilles par an dont 1/3 à l'export (USA, Japon, URSS, Chine etc.). Vinifie aussi du vin casher. Possède aussi plusieurs cuves en fibre de verre au large diamètre pour les vins rouges afin de faciliter la décantation.

Ne garde pas les vins plus de 4 ans pour ne pas risquer qu'ils s'altèrent. En effet, la plupart d'entre eux ne sont pas des vins de garde.

Epineuil 2022

100% pinot noir. Millésime ensoleillé. Petit passage en fûts (20 à 30%)

Très sur le cépage avec un final sur une légère acidité.

♥♥♥♥ Epineuil Les Beaumonts 2023

Sélection parcellaire.

Complètement sur le fruit rouge avec plus de structure et de matière. Très bon équilibre pour ce vin de caractère quoiqu'assez léger qui accompagnera parfaitement les repas de l'été.

♥♥ Irancy 2022

5% césar et 20 à 30% de fûts pas neufs.

On retrouve les arômes de cerise typique de cette appellation. Il est beaucoup plus tannique en particulier en fin de bouche.

St Chinian Mas du Soleiller rouge

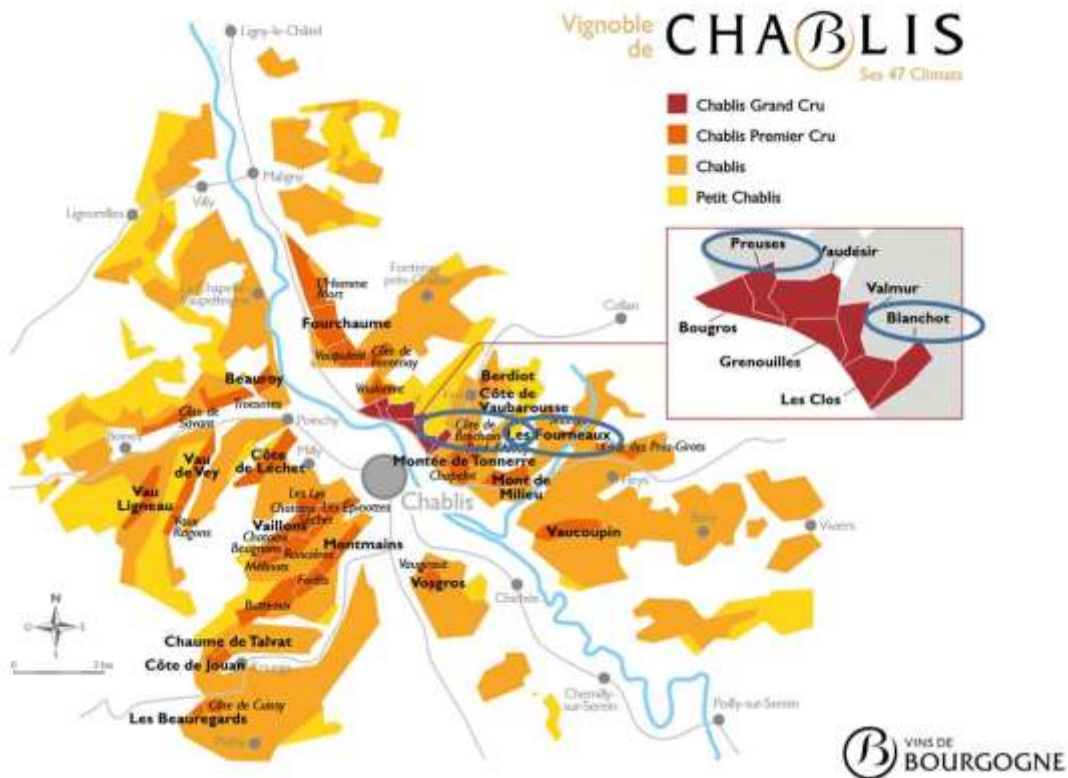
Ce vignoble de moins de 10 hectares a été acheté par un cousin germain de M. Damppt. Assemblage de Syrah, Grenache et Mourvèdre. Il est vinifié sur place puis transporté en cuve jusqu'à Chablis où il est mis en bouteille.

Très sur la syrah avec des arômes de fruits rouges (cerise également).

♥♥♥ Saint-Bris 2024

Médaille d'or 2025 au Concours général agricole.

Très aromatique sur le fruit (lychee) et final également sur le fruit. À boire rapidement ; un peu court.



Bourgogne blanc Tonnerre Clos du Château 2022

L'AOC Tonnerre n'a que vingt ans ; elle possède des similarités de terroir avec la région de Chablis. Chardonnay 100%.

Très sur le cépage avec une pointe de sel en milieu de bouche. Final sur le fruit.

♥♥ Chablis vieilles vignes 2022

Belle complexité au nez et très belle typicité de ce que l'on attend d'un bon Chablis.

♥♥♥♥ Chablis vieilles vignes Bréchain 2022

Sélection parcellaire. Ce vignoble se trouve très proche des grands crus, juste au-dessus ! 30% de fûts.

Plus de rondeur et de complexité et final fondu pour ce vin qui peut être bu dès maintenant. Bénéficie de ce millésime solaire.

Chablis 1^{er} cru Les Fourneaux 2021 bio

Le sous-sol contiendrait des restes d'une barrière de corail !

Belle structure et acidité perçue en fin de bouche. Notes d'agrumes et iodée très agréables.

♥♥♥ Chablis 1^{er} cru Fourchaume 2024

Médaille d'or au Concours général agricole.

Plus floral et complexe. Gras en milieu de bouche (beurré). Final tendu. Ce vin arrivera à maturité assez vite.

♥♥ Chablis Grand Cru Blanchot 2021

Vieilles vignes. Pas de bois. Nez floral plutôt discret. Belle complexité et belle longueur pour ce vin de grande qualité.

♥♥♥ Chablis Grand Cru Les Preuses 2022

Passage en fûts

Excellent avec des arômes complexes et un final puissant + une note d'amertume. En bouche beurré toasté et pointe de sel, nettement perçue en fin de bouche.