



n° 1 - septembre 2007

## ÉDITORIAL

*Chers amis de La Chablisienne,*

*La Chablisienne innove, construit, rajeunit, sélectionne, communique, se déshabille... et se rhabille. Que de mouvements dans cette maison qui vient de fêter ses 80 printemps.*

*C'est pour vous tenir au courant de ce qui passe et être plus proches de vous que nous avons décidé de vous envoyer dorénavant une lettre, plusieurs fois par an. Vous aurez ainsi régulièrement des nouvelles des millésimes en cours, de la qualité de nos vins, du vignoble, des collaborateurs... enfin tout ce qui fait la vie de notre entreprise. Nous ferons appel aussi à des sommeliers, restaurateurs et cavistes qui sauront mettre en scène nos belles cuvées.*

*Cette première lettre s'annonce sous de bons augures avec la présentation d'un logo rajeuni et des habillages originaux. Ils témoignent à la fois d'une certaine modernité mais aussi d'un ancrage dans la qualité, la tradition et le luxe. Et puis nous avons procédé à un deuxième baptême de certains de nos vins, vous allez vous familiariser avec nos Chablis La Sereine, Les Vénérables, la Singulière, Le Fief de Grenouilles... que de découvertes en perspective et que de bonheur.*

*C'est donc main dans la main que nous allons vers ces nouveautés. Merci à vous.*

*Yolande Cressier, Directrice des ventes France*

## ACTUALITÉ

IL FALLAIT OSER, DÈS 1923, DONNER CE NOM À CETTE AMBITION. "LA CHABLISIENNE" EXPRIME À MERVEILLE L'ORIGINE BIEN SÛR, MAIS AUSSI LA FÉMINITÉ, LA FRANCHISE, LA SINCÉRITÉ... DES VALEURS FONDATRICES. IL FALLAIT AUSSI OSER LA REPRÉSENTER TRIOMPHANTE ET DANSANTE, PORTANT HAUT ET FORT UNE BOUTEILLE GÉNÉREUSE. CETTE FÉMINITÉ, CETTE NATURALITÉ, CETTE FRAGILITÉ MÊME, NOUS LA REVENDIQUONS. AINSI, NOUS AVONS DÉCIDÉ, TOUT EN CONSERVANT LES MÊMES VALEURS ET LE MÊME ESPRIT, DE FAIRE ÉVOLUER NOTRE IMAGE. NOUVEAU LOGO-TYPE, NOUVELLES COULEURS, NOUVEAUX HABILLAGES ET NOUVEAUX OUTILS AU SERVICE DE LA MARQUE ! UNE NOUVELLE IDENTITÉ PLACÉE SOUS LE SIGNE DES ÉMOTIONS MINÉRALES. NOUS SOUHAITONS AINSI METTRE EN AVANT LA TYPICITÉ DE NOS CHABLIS, LEURS NOTES SINCÈRES ET ÉLÉGANTES, LEURS TEMPÉRAMENTS...





## Arnaud Laplanche, chef sommelier à la Côte Saint-Jacques à Joigny (89)

Arnaud Laplanche, 32 ans, est chef sommelier à la Côte Saint-Jacques (3 macarons Michelin) depuis 2005, un établissement qu'il a rejoint en 2002 après une solide formation dans de prestigieuses tables de l'hexagone. Originaire de Chigny les Roses (Champagne), Arnaud a approfondi sa connaissance du Chablis alors qu'il était en stage au restaurant Jean-Luc Barnabet à Auxerre (1 macaron Michelin).

**Depuis quand travaillez-vous avec la Chablisienne et comment décririez-vous cette relation ?** Cela fait très longtemps. En tout cas, depuis que je suis arrivé en 2002 à la Côte Saint-Jacques, j'ai toujours travaillé avec La Chablisienne. C'est une relation professionnelle mais avec un esprit famille. On est toujours très bien accueilli. La force, c'est cet esprit très plaisant qui ressort de La Chablisienne.

**Quelles principales qualités de la Chablisienne mettez-vous en avant pour la présenter à vos clients ?** Au départ, on part surtout sur le fait que La Chablisienne est une des plus belles caves coopératives de France. Puis il y a le critère que les clients recherchent : quand ils goûtent un Chablis, vont-ils pouvoir, s'ils l'ont trouvé bon, aller en acheter ? C'est important pour La Chablisienne car on sait qu'on peut y aller 7 jours sur 7. On sait que les clients retrouveront ce qu'ils ont goûté chez nous, que le vin sera disponible et qu'ils seront très bien accueillis. Cette disponibilité est aussi une des grandes forces de La Chablisienne.

**L'image de la Chablisienne évolue, qu'en pensez-vous ?** Je pense que cela va dans le bon sens. Le nouvel habillage est très joli. Les nouvelles étiquettes donnent une lisibilité plus importante. Ce renouvellement donne de la modernité. C'est bien d'avoir rajeuni cet aspect.

**Quel est votre coup de cœur du moment parmi les vins de la Chablisienne ?** Le 1er cru Beauroy millésime 2003. J'adore ce côté gourmand et minéral. C'est véritablement un vin de plaisir. C'est un vin que nous proposons au verre et qui rencontre un grand succès.

**Quel accord mets et vin préférez-vous ?** Une volaille de Bresse à la vapeur de Champagne associé à un Château Grenouilles. Un accord parfait.

**Quels sont pour vous les 3 mots clés qui définissent le mieux La Chablisienne ?** Je dirai générosité, plaisir et sincérité.

A l'issue d'un Bac professionnel dans le domaine de l'Hôtellerie, avec une mention complémentaire en Sommellerie, obtenue à Dijon, Marc Ragaine intègre la Tour d'argent à Paris. Après 10 années dans la grande restauration parisienne, il reprend en 1999 la cave les Agapes à Auxerre où il succède à son père Claude. En 2003, il est élu meilleur caviste indépendant du monde (à Vinexpo, Bordeaux).

**Marc, La Chablisienne, pour vous, c'est une longue histoire ?** Mon père travaillait déjà avec la Chablisienne. J'ai l'habitude de goûter tous les vins que je vends. À mon arrivée, pour cautionner cette continuité, je suis allé voir sur place pour goûter une grande partie des vins de La Chablisienne. Cela a confirmé ce que je pensais. La qualité correspondait tout à fait à mes attentes.

**Et depuis ?** J'entretiens avec La Chablisienne une relation beaucoup plus que professionnelle. Il y a une confiance, une tranquillité, une facilité et une proximité que j'apprécie. J'ai une totale confiance envers mes interlocuteurs qui mettent tout en œuvre pour que cela se passe bien.

**Et vos clients, comment jugent-ils La Chablisienne ?** À 99 %, ils sont très satisfaits. Lorsqu'ils évoquent La Chablisienne, ils ont une idée d'homogénéité, de qualité et de régularité.



**Et vous, que mettez-vous en avant pour proposer les vins de La Chablisienne ?** J'explique que les vins de la Chablisienne ont chacun leur identité propre, qu'il n'y a pas une uniformité des vins. Quant on goûte un Fourchaume Homme mort, ou un Fourchaume Vaurent, par exemple, il y a une identité différente, ce qui prouve bien qu'il y a un travail de fond. Grâce à ses moyens techniques et humains importants, La Chablisienne réussit à faire

ressortir le terroir. La relation qu'ils ont su développer entre les vigneron et leurs œnologues est primordiale. Ils font prendre conscience aux adhérents qu'il faut produire du bon raisin.

**La Chablisienne évolue, notamment au niveau de son image, qu'en pensez-vous ?** Pour moi, en tant que caviste, cela ne change pas grand-chose. Je n'apporte pas d'attention à l'étiquetage par exemple car je considère que c'est notre travail de présenter les vins. Si La Chablisienne a estimé qu'il était important de faire évoluer l'habillage, je respecte. Mais pour moi, cela ne changera rien.

**Votre coup de cœur actuel pour les vins de La Chablisienne ?** Le Chablis Vieilles Vignes 2002. On est sur une Vieilles Vignes à part. À part de tout ce que l'on peut trouver en vieilles vignes. Ce vin se situe au niveau des Premiers Crus. Un vin qui évolue dans le temps et que je conseillerai avec un foie gras.

**Et votre moment préféré pour apprécier un Chablis ?** J'aime bien conseiller un chablis à l'apéritif. La minéralité chablisienne aiguise les papilles, prépare le palais. Cela fait saliver. Cela requinque et tonifie pour le repas.

**La Chablisienne en 3 mots pour vous, Marc ?** Prise de conscience (pour tout le travail réalisé en amont), régularité et sympathie.



## LES PREMIERS CRUS DE CHABLIS

Produits sur une dizaine de terroirs différents, situés sur la rive droite ou sur la rive gauche du Serein, les Chablis Premiers Crus permettent de découvrir et comprendre les grands terroirs kimméridgiens de Chablis. Issus de vignes plantées sur des coteaux à belles expositions sud-ouest et sud-est, ils ont tous leur propre personnalité qui fait de chacun un vin unique. Les Chablis Premiers Crus sont à leur plénitude six à huit années après la récolte.

LA CHABLISIENNE S'ATTACHE, DANS SES VINIFICATIONS, À METTRE EN VALEUR L'EXPRESSION ET LA RICHESSE DES TERROIRS CHABLISIENS. ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAÎCHEUR, ÉNERGIE, TENSION MINÉRALE ET CAPACITÉ D'ÉVOLUTION DANS LE TEMPS SONT DES MAÎTRES MOTS POUR DÉFINIR LE STYLE...



*Mont de Milieu,  
un des Chablis premier Cru que propose  
La Chablisienne, dans son nouvel habillage.*

RIVE GAUCHE

**Montmains :**  
à proximité des Vaillons,  
profond et secret,

**Vaillons :**  
à proximité du village de Chablis,  
croquant et gourmand,

**Les Lys :**  
à proximité du village de Chablis,  
sensuel et harmonieux

**Côte de Léchet :**  
à proximité du village de Milly,  
solaire et aérien

**Beauroy :**  
sur le coteau droit de la petite vallée  
qui relie les villages de Beines et de Poinchy,  
charnel et rond

**L'Homme Mort :**  
à l'extrémité des Fourchaume,  
vif et "masculin"

**Fourchaume :**  
à droite de la colline des Grands Crus,  
"féminin" et floral

**Vaulorent :**  
contigu au Chablis Grand Cru Les Preuses,  
pur et dense

**Montée de Tonnerre :**  
à gauche de la colline des Grands Crus,  
face aux Blanchot,  
élégant et racé

**Mont de Milieu :**  
magnifiquement exposé plein sud dans le  
prolongement des Montée de Tonnerre,  
magistral et mature

RIVE DROITE

## NOUVEAUX CADEAUX

Catalogue à télécharger sur [www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)

En cette période de vendanges, nous avons déjà en tête les fêtes de fin d'année qui sont toujours un moment fort pour les vins de La Chablisienne. En fin d'année, on aime nous déguster et nous offrir ! En créant une nouvelle identité visuelle, nous avons renouvelé notre offre cadeaux. Nous vous invitons à découvrir nos canisters, nos coffrets 2 ou 3 bouteilles et nos nouveautés, comme le coffret 1 bouteille et 2 verres, un prestigieux coffret qui allie notre Château Grenouilles 2003 et une superbe carafe... Du bois, des nuances de vert, des matériaux nobles et authentiques autant d'écrins pour favoriser la découverte de nos vins et inviter à partager des émotions...



[www.chablisienne.com](http://www.chablisienne.com)  
une bonne adresse !

En français et en anglais, plein d'informations mises à jour en permanence. Les commentaires de dégustation de nos vins, les actualités, les images... connectez-vous !

## Premières impressions du millésime 2006

Le millésime 2006 restera le millésime des extrêmes tant les cycles climatiques qui l'ont rythmé ont tour à tour été restrictifs puis excessifs.

En effet, le temps sec et chaud des mois de juin et juillet aura fait souffrir la vigne en engendrant notamment coulure et millerandage. Longtemps, le spectre de 2003, si frais dans nos mémoires aura plané au-dessus du Chablisien. Puis, le mois d'août, froid et pluvieux permit tout d'abord de corriger la situation avant de susciter lui-même d'autres craintes tant les précipitations étaient importantes. Mais août finit heureusement par s'effacer au profit du soleil de septembre.

Ces conditions climatologiques, si particulières, définirent une récolte précoce (dès la mi-septembre). Phénomène rare et peut-être même unique, les vendanges commencèrent dans le Chablisien près d'une semaine avant la Côte d'Or.

Oui, 2006 restera bel et bien comme le millésime des extrêmes. Or, un vieil adage qui n'est plus à prouver mais qu'il est bon de parfois rappeler, précise que les grands vins s'élaborent dans les années d'équilibre ; lorsque la nature prend soin de la vigne tout au long de son cycle végétatif ; lorsqu'elle ménage les raisins en leur permettant une maturation optimale et progressive.

Et bien 2006 ne serait-il justement pas le millésime susceptible de faire mentir cet adage ? Bien que né dans des conditions extrêmes, l'équilibre sucre/acidité est réel. Les dégustations laissent aujourd'hui transparaître des fruits croquants. 2006 est tendre, avenant, en particulier sur les appellations régionales et les Petit Chablis. Des notes de poires, légèrement épicées, agrémentent et complexifient la palette aromatique des Chablis et des Crus dont certaines cuvées sont déjà salivantes et profondes. Mais ces sensations de maturité n'occulent pas des acidités surprenantes et rassurantes par rapport aux analyses et aux prévisions de récolte.

Pour autant, il faut garder à l'esprit que les équilibres sont par définition précaires et La Chablisienne a mené un travail précis et rigoureux de dégustation pour bien appréhender les interrogations suscitées par les fermentations malolactiques.

Les fermentations ont donc jeté les premières pierres du millésime 2006. Le travail d'élevage sera tout aussi fondamental. Le maître mot sera certainement de révéler et de préserver au maximum la tension et l'énergie des vins pour que le côté tendre de 2006 ne soit pas appréhendé comme une sensation de mollesse.

Et cette année encore, La Chablisienne pourra s'appuyer sur une de ses armes les plus précieuses : l'assemblage. Présent sur l'ensemble des terroirs par l'intermédiaire de ses adhérents, explorant chaque facette du Chablisien, cette capacité d'assemblage constitue un atout envié et unique. Permettra-t-il de faire de ce bon millésime un grand millésime ? Rendez-vous est pris dans quelques mois...

## AGENDA

♣ Les samedi 8 et dimanche 9 septembre 2007 :

Fête du bourru à La Chablisienne

♣ Les 27 et 28 octobre 2007 :

Fête des vins de Chablis

♣ Les 15 et 16 décembre 2007 :

Marché gourmand de La Chablisienne

♣ En janvier 2008 :

Concours des vins de Chablis

♣ Les 2 et 3 février 2008 :

Saint-Vincent Tournante du Chablisien à Poinchy, à 2 km de Chablis

## la lettre - n°1 - septembre 2007

Directeur de la publication : Alain Cornelissens  
Coordination et rédaction : Synissime, Juliette Allain  
Conception graphique : Made in mouse  
Photos : Richard Sprang - Daniel Chaslerie  
Impression : Artecom

La Chablisienne  
8 boulevard Pasteur - BP 14 - 89800 Chablis



## Dégustation

### Château Grenouilles 2001

Votre première impression sur ce millésime 2001 ?

D'une façon générale, les millésimes 2001 s'avèrent au fil du temps très agréables aussi bien en blanc qu'en rouge. On commence à avoir de belles choses qui sont dans leur plénitude. Avec ce Château Grenouilles 2001, je dois dire que je prends beaucoup de plaisir. On retrouve des arômes de miel en brèche et de fleurs jaunes notamment et ce côté tilleul mentholé en fin de bouche. C'est un vin représentatif de ce que l'on peut faire dans le nord de la Bourgogne. C'est un vin je dirai plus technique que les 2000 ou 2002, par exemple. Il a ce côté gourmand, très pointu, qui met bien en valeur la gastronomie.

À quel client propose-t-on généralement ce Château Grenouilles 2001 qui figure à votre carte ?

Je le propose avant tout à l'amateur averti de Chablis. Ce n'est pas un vin pour tous les palais. On peut tous le trouver bon mais il faut savoir l'apprécier à sa juste valeur. Ce vin fait partie des beaux flacons, il a beaucoup de finesse. Un vin qui s'exalte de suite.

Et quels plats proposeriez-vous avec un tel vin ?

J'aime bien le proposer avec la noix de ris de veau à la rhubarbe et gingembre. La richesse du ris de veau, sa rondeur, la petite pointe de vivacité qu'apporte la rhubarbe et la structure du gingembre se marient à merveille avec ce Château Grenouilles. Il va également très bien avec nos langoustines bretonnes rôties accompagnées d'asperges vertes. Je le répète, c'est un vin qui met parfaitement en valeur la gastronomie.

**Arnaud Laplanche,**  
chef sommelier à la Côte  
Saint-Jacques à Joigny (89)

*Le nouvel habillage de Château Grenouilles.*

## Les conditions du millésime 2007

Après un hiver très doux, le débourrement a eu lieu avec quelques jours d'avance et les vignes n'ont subies aucune gelée printanière.

La croissance végétative s'est accrue du fait d'une météo quasi estivale tout au long des mois d'avril et mai, permettant un début de floraison précoce, sous un temps toujours clément, à partir du 20 mai et jusqu'aux premiers jours de juin pour les parcelles les moins avancées, soit 3 semaines d'avance par rapport à 2006.

Malheureusement, ces conditions ont été ensuite perturbées par des orages qui ont particulièrement touché une partie du vignoble fin mai et fin juin, sans toutefois altérer le potentiel qualitatif de la future récolte. L'inquiétude s'est ensuite portée

sur l'état sanitaire qui a pu, grâce à une bonne couverture phytosanitaire, rester satisfaisant.

À Chablis, décidément, les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas. Le millésime 2007 sera de toute évidence précoce, avec un ban de vendange fixé le 1er Septembre, et un début de vendange programmé le 3 septembre à la Chablisienne.

Compte tenu de l'hétérogénéité des maturités relevées pour le moment, les vendanges s'annoncent longues et un suivi très précis, parcelle par parcelle, est plus que jamais nécessaire. L'organisation mise en place depuis plusieurs années à La Chablisienne sera donc tout à fait essentielle.

# Le vignoble de Chablis

