



Chers membres du Club les Domaines

Je vous invite à découvrir notre longue tradition de vigneron de Chablis! Une tradition sans cesse continue, avec des générations de laboureurs, de vigneron, de tonneliers derrière eux; mais toujours consacrées à la vigne.

Au 20^{ème} siècle, on trouve Marcel Modeste et Marie Louise Servin, mes grands-parents, qui exploitaient environ quatre hectares de vigne. Très méticuleux en vinification, Marcel fait partie des premiers vignerons à chauffer sa cave pour favoriser la fermentation malolactique (connue alors sous le nom de «maladie de bouteilles»). Mes parents, Marcel Jean Servin et sa femme Simone, leurs succèdent. La lutte efficace contre le gel dans les années soixante leurs permettent d'agrandir progressivement le vignoble.

Arrivé dans les années 80, j'ai depuis la chance de continuer cette aventure. «Je me souviens d'avoir appris à déguster avec des millésimes légendaires, comme des 1959, 1947 et 1929, avec mes parents et grand parents. Ces vins étaient spectaculaires. Ces millésimes anciens me guident dans la vinification, et m'ont convaincu que la fermentation malolactique et l'embouteillage tardif augmente la capacité de vieillissement des vins.

Certains de nos crus les plus fins sont vinifiés en barriques de chêne, pour renforcer leur caractère intrinsèque, d'autres vinifiés en cuve inox afin de conserver leur finesse et fraîcheur en bouche.

Les millésimes actuels doivent rester un mélange délicat de technologie moderne et de respect des styles et millésimes précédents.

A votre santé

François Servin



Liebe Mitglieder des Club les Domaines

Wir laden Sie herzlich ein, die lange Tradition unseres Familienbetriebes in Chablis zu entdecken. Über Generationen hinweg hat sich unsere Familie dem Wein gewidmet: als Rebarbeiter, Weinbergbesitzer oder Fassküfer.

Im 20. Jahrhundert pflegten meine Grosseltern Marcel Modeste und Marie Louise Servin rund vier Hektar Reben. Marcel war einer der ersten Winzer in der Region, der bei der Vinifikation sehr viel Sorgfalt walten liess. Er heizte seine Weinkeller, um die malolaktische Gärung (damals als «Flaschenkrankheit» bekannt) zu fördern. Meine Eltern, Marcel Jean und Simone Servin, traten die Nachfolge an. Der wirksame Kampf gegen den Frost in den 1960er Jahren erlaubte es ihnen, die Rebfläche nach und nach zu vergrössern.

Und ich selbst hatte das Glück, in den 1980er Jahren dieses Abenteuer fortsetzen zu können. Gemeinsam mit meinen Eltern und Grosseltern konnte ich legendäre Jahrgänge wie 1959, 1947 und 1929 verkosten. Diese Weine waren spektakulär und sie wurden zu meiner Inspiration. Sie leiteten mich durch alle Prozesse der Vinifikation und überzeugten mich, dass die malolaktische Gärung und eine späte Abfüllung das Reifepotenzial unserer Crus erhöht.

Einige unserer besten Jahrgänge werden in Eichenfässern ausgebaut, um ihren starken Charakter und ihre Eigenständigkeit zu unterstreichen, andere reifen in Edelstahltanks, um ihre Finesse und ihre Frische zu bewahren.

Unsere Crus werden geprägt von einem ausgewogenem Mix aus moderner Technologie und dem Respekt vor der traditionellen Stilistik früherer Jahrgänge. Daran halten wir weiterhin fest.

Auf Ihre Gesundheit

François Servin