

Domaine Samuel Billaud - Bourgogne d'Or - 2016



L'année 2016 fut particulièrement éprouvante pour nombre de vigneron chablisiens qui, après avoir connu un épisode de gel dévastateur fin avril, furent ensuite touchés par la grêle à deux reprises au mois de mai. Samuel sait déjà à ce moment que la récolte sera bien maigre... Loin de se laisser abattre par ces coups durs, il décide alors de faire parler sa longue expérience d'acheteur de raisins et de créer une nouvelle cuvée : le Bourgogne d'Or est né !

Ce bourgogne est composé pour un tiers de chardonnay chablisien, acheté auprès de vigneron partenaires depuis de longues années, mais aussi, pour deux tiers, de raisins sélectionnés et achetés dans le Mâconnais, vignoble miraculeusement épargné par le gel cette année-là. Les talents de vinificateur de Samuel s'expriment déjà parfaitement avec cette entrée de gamme. Pour ce vin, il a décidé de réaliser la fermentation et l'élevage (9 mois au total) exclusivement en cuve, pour conserver un maximum de fraîcheur, tout en laissant le vin sur lies totales, afin qu'il se nourrisse pendant cette période et se dote d'une matière charnue.

Lors de la dégustation de ce millésime 2016 au domaine, fin 2017, on se dit qu'avec ce Bourgogne d'Or, tout juste mis en bouteille, Samuel Billaud place décidément la barre très haut. Dès le premier nez, on ressent une grande fraîcheur, avec de fines notes iodées, de réglisse, de menthe, d'herbes fines et de citron. La qualité du fruit, sa parfaite maturité, est parfaitement servie par un élevage précis : le vin est charnu, particulièrement savoureux en bouche, évoquant le raisin, la pomme Reinette, la poire et la pêche de vigne. La tension est là, portant en elle une trame minérale et épicée qui allonge la finale, dans un registre presque pimenté. On est presque surpris d'une telle persistance pour un « simple » Bourgogne.

Une très belle entrée en matière dans le « style » Billaud, parfait à l'apéritif pour accompagner gougères, mortadelle ou bouquet de crevettes accompagnées d'une mayonnaise avec une pointe de curry. Ce Bourgogne d'Or offre un rare rapport prix-plaisir !

Domaine Samuel Billaud - Bourgogne d'Or - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Frais et complexe : embruns, réglisse, menthe, herbes fines, citron, poire, pomme Reinette, pêche de vigne, raisin.

Bouche : A la fois charnue, rafraîchissante et très dynamique. Belle tension, finale longue dans un registre légèrement pimenté.

Accords mets-vins : Idéal en apéritif : gougères, mortadelle, crevettes-mayonnaise. Ou sur un poisson grillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2021

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/4 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée