

Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2017



Les parcelles (en particulier celle des Pargues grêlée à 100%) dont est issu le Chablis de Samuel n'ont malheureusement quasiment rien produit en 2016, c'est donc le tout nouveau Chablis Grands Terroirs 2017 que Samuel nous a confié.

Ce vin assemble principalement les raisins issus d'une parcelle de vignes assez jeunes (une vingtaine d'années tout de même) sur le lieu-dit Chapelot (tout proche du premier cru Montée de Tonnerre), avec le raisin de très vieilles vignes âgées de 90 ans, du lieu-dit Les Cartes, terroir situé face au premier cru Vaillons, au sol très calcaire et riche en fossiles marins. Enfin, le terroir des Pargues, connu pour donner un caractère tendu et incisif aux vins, complète cet assemblage de très haute volée.

Après un élevage sur lies, uniquement en cuve inox, ce Chablis Grands Terroirs présente un profil éminemment frais et iodé, archétype de ce que les amateurs recherchent ici. Le terroir s'exprime avec une grande pureté sur des notes de caillou mouillé, de coquilles de mollusques, d'algues nori, et des touches épicées évoquant le gingembre cuit et le wasabi.

En bouche, place au fruit, qui s'exprime avec éclat, entre pomme Golden et Reinette, poire Comice et une touche d'agrumes évoquant le citron et le pamplemousse rosé. L'équilibre est remarquable : le vin est charnu, fruité mais traversé en permanence par cette tension minérale qui le rend particulièrement digeste, vibrant sur le palais et très long. De fines saveurs épicées, entre anis, poivre blanc et gingembre, n'en finissent pas de titiller vos papilles.

Voici de toute évidence le compagnon idéal à associer en priorité avec les classiques de la gastronomie japonaise, tempuras de langoustines, sashimi, maki, accompagnés de légumes marinés façon « tsukemono ». Un pur régal en perspective.

Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Typique : caillou mouillé, coquilles de mollusques, algue nori, gingembre cuit et wasabi. Pomme Golden et Reinette, poire Comice, pamplemousse.

Bouche : Superbe équilibre : chair et éclat du fruit couplés à une vraie tension minérale. très long, sur des saveurs épicées.

Accords mets-vins : Idéal sur une gastronomie japonaise : tempuras de langoustines, sashimi, maki, accompagnés de légumes marinés façon « tsukemono ».



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée