

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons - 2016



Sur ce fameux 1^{er} cru de la rive gauche du Serein, aux sols si homogènes de marnes calcaires kimméridgiennes, Samuel Billaud possède et exploite une belle parcelle de vieilles vignes qui affichent aujourd'hui un âge fort respectable de 70 ans.

En 2016, l'exposition au Sud de cette parcelle a permis à la vigne de ne pas trop souffrir du gel printanier, même si au final, les rendements furent assez maigres n'atteignant pas 30 hectolitres par hectare. Heureusement, les raisins, vendangés fin septembre, affichaient un parfait état sanitaire et surtout, de bons équilibres entre sucre et acidité.

Fidèle à sa recherche d'un vin pur et tendu, Samuel fait ici le choix d'un élevage en cuves inox, jusqu'en juillet de l'année suivante. La qualité et la belle maturité du fruit sont immédiatement perceptibles à travers des arômes francs de fruits blancs pochés, couplés à une touche de pamplemousse, de banane écrasée et une pointe de litchi.

Un très beau fruit, que l'on retrouve en bouche où s'ajoutent des saveurs de pêche de vigne et de mirabelle, enrobées d'une sensation lactique et beurrée onctueuse et gourmande. Mais ne nous y trompons pas : le sol est aussi omniprésent. On sent la roche, la dimension saline et marine du calcaire, et cette minéralité qui donne au vin sa finale épicée, finement poivrée.

Ce vin à la fois droit et puissant, presque tannique sur la finale, possède de toute évidence un grand potentiel de garde. Il offre de belles perspectives gastronomiques, pas seulement avec des produits de la mer, mais aussi et surtout avec du veau ou de la volaille : parfait sur une blanquette ou une poularde de Bresse en sauce « poulette ».

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : Marqué par l'éclat du fruit : fruits blancs pochés, une touche de pamplemousse, de banane écrasée, mirabelle, une pointe de litchi. Calcaire, fleur de sel. Beurre frais.

Bouche : Droit et puissant, avec une dimension lactique très gourmande. Sans cesse relancée par les épices et la salinité. très long, délicatement tannique sur la finale.

Accords mets-vins : Des poissons plutôt en sauce (beurre blanc, sauce hollandaise), mais aussi des viandes blanches : blanquette de veau, volaille pochée et sauce "poulette".



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée