

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2016



Doit-on encore présenter ce 1^{er} Cru de la rive droite du Serein, voisin du Grand Cru Les Clos dont il partage la nature du sol de marnes calcaires extrêmement riches en coquilles d'huîtres fossilisées, les fameuses *Exogyra Virgula*, et, partant, une droiture et une intensité minérale mille fois démontrées. Tension, vivacité, pureté cristalline, énergie, le Montée de Tonnerre Signé Samuel Billaud porte en lui, avec une classe folle, tous les canons du grand chardonnay « septentrional ».

Samuel possède ici deux petites parcelles, la première sur le climat historique de Montée de Tonnerre, la seconde sur le climat voisin du Haut-Chapelot (tout près de celle du domaine Raveneau), dont les vignes, âgées en moyenne d'une cinquantaine d'années, ont eu largement le temps de s'imprégner de la dimension pierreuse, saline et iodée que le sol leur procure.

Parfaitement conscient de l'intensité et de la tension naturelle du cru, Samuel intègre ici, pour la fermentation et l'élevage, une petite proportion de bois (un quart environ, en gros contenants de plusieurs vins), le reste du cru étant élevé en cuve pendant un peu plus d'un an.

La pureté d'expression du fruit et du sol force l'admiration : les notes de citrons jaune et vert, de pêche, se conjuguent à merveille avec l'évocation de la roche, du silex frotté, mais aussi d'une minéralité iodée tirant vers les pinces de crabe et autre fumet de poisson. Si le nez vous ravira par son raffinement –citons encore de subtils arômes de tilleul –, la bouche quant à elle impressionne par l'énergie et le dynamisme qu'elle dégage. Le jus virevolte sur le palais puis trace, droit comme un « i », vers une finale éminemment épicée, entre menthe, poivre et piment séché. L'allonge du vin est tout bonnement remarquable.

Voici peut-être LE modèle du grand Chablis droit, altier et minéral, qui devrait traverser les années avec une classe incroyable. Le partenaire idéal des grands crustacés !

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2016



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, or clair

Nez : Minéral et iodé : silex frotté, pince de crabe, fumet de poisson. Tilleul et infusion. Poivre blanc. Citron jaune et vert. Melon et pêche blanche.

Bouche : Superbe dynamisme : droit et traçant, très persistant sur une finale finement épicée (menthe, poivre, piment séché).

Accords mets-vins : Homard ou langouste cuit(e) au bleu. Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Belle sole grillée avec un filet de citron.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030.

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