

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2016



Il suffit de se promener dans le vignoble chablisien, sur la rive droite du Serein, pour voir combien le Grand Cru Vaudésir occupe une place à part, où plutôt la place centrale du vignoble : au cœur des coteaux des grands crus, Vaudésir est un parfait amphithéâtre naturel, aux pentes abruptes, et au sol extrêmement mince où la roche-mère calcaire affleure souvent. Malgré ces conditions pédologiques difficiles, la vigne parvient à se glisser patiemment dans les anfractuosités du sol pour trouver ce substrat minéral dont elle va se nourrir et qui, plus tard, donnera au vin ce profil unique, à la fois gracile et intense, profond et aérien, le rapprochant de certains crus de Puligny-Montrachet ou Meursault-Genévrières, du côté de la Côte de Beaune.

Lors du rachat par la maison Faiveley de l'ancien domaine familial (Billaud-Simon) en 2014, Samuel a pu récupérer ici une micro-parcelle d'à peine 10 ares qui lui permet de livrer aujourd'hui une expression particulièrement élégante et aboutie du fameux grand cru.

En grand connaisseur des nuances des terroirs chabliens, Samuel sait parfaitement adapter ses vinifications et ses élevages à chaque cru et chaque millésime. Il a choisi ici de réaliser les fermentations en fûts, sans aucun bois neuf, apportant ainsi juste ce qu'il faut de rondeur, puis de poursuivre l'élevage du vin, une fois la malolactique terminée, en cuve inox, gage selon lui, d'une structure suffisamment tendue.

Si le nez se montre aujourd'hui encore discret (ce Vaudésir sort juste de ses « langes »), on ressent déjà ici une classe folle, toute en élégance florale et en subtiles notes épicées, entre poivre blanc et citronnelle. En bouche, complexité et profondeur vous éblouiront : mandarine, fruit de la passion, fruits blancs et mangue fraîche, on croque dans le fruit, on mâche dans une chair généreuse. Une sensation de plénitude vous envahit tant ce Vaudésir offre une persistance de fruit spectaculaire sans pour autant oublier cette vibration minérale, saline, qui lui donne un supplément d'énergie. Un vin qui ne cesse de grandir en bouche et devrait, dans 5 ou 6 ans, tutoyer les étoiles. Une magnifique réussite !

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : D'une grâce infinie : citronnelle, tilleul, fleurs blanches, mandarine, fruit de la passion, fruits blancs et mangue fraîche, légèrement fumé.

Bouche : On croque dans le fruit, on mâche dans une chair généreuse.
Persistance spectaculaire, grosse percussive minérale et saline sur la finale.

Accords mets-vins : Les rois de l'océan, homard et turbot en tête. Simplement rôtis aujourd'hui, dans des préparations plus élaborées et crémeuses d'ici quelques années.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035.

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée