

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2016



Nouveau grand cru tombé dans l'escarcelle de Samuel avec le millésime 2015, ce Grand Cru Blanchot au profil particulièrement ciselé et virtuose nécessitera de passer quelques années en cave avant de déployer tout son potentiel et ses infinies nuances.

Ce Grand Cru aux sols blancs (il lui doit certainement son nom !), où le calcaire est omniprésent, occupe le versant est de la vallée du Bréchain, face à la Montée de Tonnerre. Son exposition au levant, la nature du sol et le caractère un peu plus venté de la vallée font de ce Grand Cru, de maturité plus tardive, un sommet de finesse et de pureté cristalline ! Le Blanchot de Samuel Billaud, issu d'une toute petite parcelle de très vieilles vignes, en offre une démonstration brillante.

Vinifié et élevé en grands fûts de 3 à 5 vins, le grand cru Blanchot poursuit ensuite son élevage pendant au moins 6 mois en cuves inox, dans un souci de préservation de sa tension et de son éclat naturel.

Les amateurs le savent : Blanchot est un grand cru qui ne se donne pas facilement, sa subtilité immense peut parfois le faire paraître austère dans ses années de jeunesse. Après une bonne aération (nous recommandons un carafage si vous le buvez jeune), ce Grand Cru Blanchot laisse entrevoir ses nobles origines : fumet pierreux très délicat, notes rafraîchissantes évoquant les peaux d'agrumes mais aussi les embruns marins, le tilleul et autres petites fleurs blanches, ou encore le gingembre frais.

En bouche, bien que sévère, le vin confirme cette sensation de délicatesse, son eau évoque la pureté d'une source de montagne tandis que sa trame minérale, saline, permet au vin de scintiller et vibrer sur votre palais. Droiture, parfaite tension, incroyable précision de la finale : nous tenons là le grand cru idéal pour les puristes d'une certaine idée du Grand Chablis, tout en minéralité épurée et en énergie parfaitement canalisée. Une véritable leçon de style et de terroir.

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Après une bonne aération, nombreuses nuances florales et minérales : tilleul, fleurs blanches, zestes d'agrumes, embruns marins, notes pierreuses. Gingembre.

Bouche : De la sève et de la pureté, évoquant une eau de source de montagne. Finale très précise, saline et persistante.

Accords mets-vins : Produits de la mer à chair fine, dans des préparations épurées : pochés ou rôtis. Fromages de chèvre frais ou sec.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2035.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée