

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Monts de Milieu - 2016



Voici peut-être le premier cru le plus frais et intensément minéral de la collection des 2016, proposée par Samuel Billaud. Alors que certains vignerons chabliens choisissent d'intégrer le cru de Sèchet (ou Sécher) dans la dénomination des Vaillons, Samuel a fait le choix - comme quelques illustres aînés, Vincent Dauvissat en tête - d'isoler la production de cette parcelle de vieilles vignes âgées de plus de 70 ans. Il est convaincu, à juste titre, qu'elle révèle dans le vin une fraîcheur et une finesse minérale tout à fait exemplaires.

Soucieux de pousser au maximum cette belle sophistication minérale, sans jamais la dénaturer, Samuel fait le choix d'une vinification et d'un élevage exclusivement en cuves. A la recherche du point d'harmonie le plus juste et d'une expression du terroir la plus aboutie possible, il poursuit l'élevage un peu plus longtemps que pour ses autres premiers crus, soit un an au total.

Dès le premier nez, on se dit que ce vin, d'une rare élégance, semble touché par la grâce. Il y a là une dimension florale presque poétique : on voyage dans un jardin aux essences rares, aux parfums subtils, où flotte une formidable sensation de fraîcheur. La dimension iodée et saline est bien présente, aussi bien au nez qu'en bouche, avec ses évocations de pierre froide et mouillée et d'embruns marins : elle renforce encore cette belle impression de pureté qui parcourt nos sens à la dégustation. L'éclat du fruit est impeccable : poire, zestes d'orange, ananas et raisin frais se croisent ici avec beaucoup de naturel.

La bouche est admirablement juteuse et tendue, dotée d'une énergie qui pousse le vin très loin et très haut. On a juste envie de hisser les voiles et d'embarquer vers le grand large avec ce Sèchet dont l'élégance et le souffle sont dignes d'un grand cru. Bravo.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Monts de Milieu - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Subtil, frais et poétique : fleurs blanches, violette, résine, embruns, pierre mouillée, poire, zestes d'orange, ananas et raisin frais.

Bouche : Rafraîchissante, admirablement juteuse et tendue, dotée d'une énergie qui pousse le vin très loin et très haut.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques, filet de sole ou de bar simplement rôtis.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins.

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