

Domaine Samuel Billaud - Bourgogne d'Or - 2018



L'année 2016 fut particulièrement éprouvante pour nombre de vignerons chablisiens qui, après avoir connu un épisode de gel dévastateur fin avril, furent ensuite touchés par la grêle à deux reprises au mois de mai. Samuel sait déjà à ce moment que la récolte sera bien maigre... Loin de se laisser abattre par ces coups durs, Samuel décide alors de faire parler sa longue expérience d'acheteur de raisins et de créer une nouvelle cuvée : le Bourgogne d'Or est né !

Ce Bourgogne est composé pour un tiers de chardonnay chablisien, acheté auprès de vignerons partenaires depuis de longues années, mais aussi, pour deux tiers, de raisins sélectionnés et achetés dans le Mâconnais, vignoble épargné par le gel cette année-là. Les talents de vinificateur de Samuel s'expriment déjà parfaitement avec cette entrée de gamme. Pour ce vin, il a décidé de réaliser la fermentation et l'élevage (9 mois au total) exclusivement en cuves, pour conserver un maximum de fraîcheur, tout en laissant le vin sur lies totales, afin qu'il se nourrisse pendant cette période et se dote d'une matière charnue.

En découvrant ce tout nouveau millésime 2018, nous avons pu constater que Samuel Billaud plaçait encore une fois la barre très haut. Dès le premier nez, on ressent une belle fraîcheur toute chablisienne, avec de fines notes de réglisse, de poivre gris, d'herbes fines et d'agrumes, combinées à une expression très franche du fruit, sur la pomme (Reinette et Granny) et la poire. La tension est là, portant en elle une trame minérale qui allonge la finale, dans un registre tonique et légèrement poivré. On est presque surpris d'une telle persistance pour un « simple » Bourgogne.

Une très belle entrée en matière dans le « style » Billaud, parfait à l'apéritif pour accompagner gougères, mortadelle, dès de chèvre frais ou bouquet de crevettes agrémenté d'une mayonnaise avec une pointe de curry. Ce Bourgogne d'Or offre un rare rapport prix-plaisir !

Domaine Samuel Billaud - Bourgogne d'Or - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Frais et fruité : réglisse, poivre gris, herbes fines et agrumes, combinés à une expression très franche du fruit, sur la pomme (Reinette et Granny) et la poire. Une touche fumée.

Bouche : A la fois charnue, rafraîchissante et très dynamique. Belle tension, gourmandise de la poire pochée, finale longue dans un registre légèrement poivré.

Accords mets-vins : Idéal en apéritif : gougères, feuilletés au chèvre, mortadelle, crevettes-mayonnaise. Ou sur un poisson grillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/4 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée