

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2017



Sur ce fameux 1^{er} cru de la rive gauche du Serein, aux sols si homogènes de marnes calcaires kimméridgiennes, Samuel Billaud possède et exploite une belle parcelle de vieilles vignes, limitrophes de Séchet, qui affichent aujourd'hui un âge fort respectable de 70 ans : la clé d'une expression intense et concentrée de cet excellent terroir des Vaillons.

En 2017, l'exposition au Sud de cette parcelle a permis à la vigne de ne pas trop souffrir du gel printanier, même si, au final, les rendements furent assez maigres, ne dépassant pas, cette année encore, 30 hectolitres par hectare. Heureusement, les raisins, vendangés à partir du 7 septembre, affichaient un parfait état sanitaire et surtout, de superbes équilibres entre sucre et acidité.

Fidèle à sa recherche d'un vin pur et tendu, Samuel fait ici le choix d'un élevage en cuves inox, pendant une année au total. La qualité et la belle maturité du fruit sont immédiatement perceptibles, mais aussi cette sensation d'énergie et de dynamisme, véritable marqueur de ce magnifique millésime ! Entre fleurs blanches printanières, noisette fraîche, zestes de citron et de mandarine, et bien sûr les fruits blancs et jaunes juteux et croquants, ce 1^{er} Cru Les Vaillons dévoile un paysage olfactif chatoyant et très harmonieux. Moins « maritime » que certains autres crus, il n'en reste pas moins marqué d'une minéralité épurée et scintillante, aux accents crayeux et délicatement épicés (racine de gingembre).

Une expression du sol que l'on retrouve avec une belle netteté dans la dimension saline et très salivante de la bouche. A la fois très intense et élancé, toujours en mouvement, ce Vaillons est un vrai modèle d'élégance : on « croque » dans le fruit (entre poire, pêche et mirabelle), les agrumes et le caillou avec un égal plaisir !

Ce vin à la fois tendu et profond possède de toute évidence un grand potentiel de garde. Il offre de belles perspectives gastronomiques, pas seulement avec des produits de la mer, mais aussi avec du veau ou de la volaille : parfait aujourd'hui sur un carpaccio de bar ou de mulot, il devrait aussi briller dans 7 ou 8 ans sur une blanquette de veau ou une poularde de Bresse en sauce « poulette ».

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : Marqué par l'éclat du fruit : fleurs blanches printanières, noisette fraîche, zestes de citron et de mandarine, fruits blancs pochés, pêche, mirabelle. Calcaire, fleur de sel, gingembre. Beurre frais.

Bouche : Droite et puissante, avec une dimension lactique et fruitée très gourmande. Sans cesse relancée par les épices et la salinité. très longue, délicatement tannique sur la finale.

Accords mets-vins : Des poissons plutôt en sauce (beurre blanc, sauce hollandaise), mais aussi des viandes blanches : blanquette de veau, volaille pochée et sauce "poulette".



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée