

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2017



Voici incontestablement une des pièces maîtresses de l'incroyable collection de premiers crus proposée cette année par Samuel : le modèle du grand Chablis intensément minéral et maritime, délicatement adouci par une irrésistible touche miellée. D'une élégance et d'un équilibre de très haut vol !

Alors que certains vigneron chablisiens choisissent d'intégrer le cru de Séchet (ou Sécher) dans la dénomination des Vaillons, Samuel a toujours fait le choix 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 maritime et une finesse minérale tout à fait exemplaires.

Soucieux de pousser au maximum cette belle sophistication, sans jamais la dénaturer, Samuel fait le choix d'une vinification suivie d'un élevage de près de 18 mois, exclusivement en grands contenants, cuves et demi-muids. A la recherche du point d'harmonie le plus juste et d'une expression du terroir la plus aboutie possible, il poursuit ici l'élevage sensiblement plus longtemps que pour ses autres premiers crus.

Dès le premier nez, on plonge dans un océan de fraîcheur et l'on se dit que ce vin, d'une rare élégance, est littéralement touché par la grâce. Il y a là une dimension florale aérienne et raffinée, couplée à un élan aquatique tout droit issu de ces sols kimméridgiens riches en fossiles marins : on voyage dans un paysage aux essences rares, aux parfums subtils, entre tilleul séché, céréales battues, coquille d'huîtres, algue nori, essence de citron, poire, pomme verte et raisin frais.

La bouche, pure et dynamique, est magnifiquement juteuse et tendue. L'alliance entre une texture fine et serrée et l'impression de puissance que dégage le vin est admirable d'équilibre. Quelle énergie ! Quelle pureté saline et iodée ! On hisse les voiles et on embarque vers le grand large avec ce Séchet à l'élégance et la force dignes d'un grand cru. Bravo.

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Subtil, frais et poétique : tilleul séché, céréales battues, coquille d'huîtres, algue nori, essence de citron, poire, pomme verte et raisin frais, une touche de miel.

Bouche : Pure et dynamique, juteuse et tendue. L'alliance entre une texture fine et serrée et l'impression de puissance que dégage le vin est admirable d'équilibre. Finale saline, très longue et ascendante, traversée d'une touche de miel.

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques ou tartare de dorade aujourd'hui. Plus tard, une sole meunière ou un bar en croûte de sel et son beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2030

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