

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2017



Nouveau grand cru tombé dans l'escarcelle de Samuel avec le millésime 2015, ce Grand Cru Blanchot au profil particulièrement dense 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 puis élevé près d'un an en grands fûts de 3 à 5 vins, le grand cru Blanchot poursuit ensuite son élevage pendant 6 mois en cuve 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 passer comme 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 puis iodé très délicat, notes rafraîchissantes évoquant les peaux d'agrumes, le fenouil sauvage, le tilleul et autres petites fleurs blanches, ou encore le bâton de réglisse.

En bouche, le vin se montre à la fois séveux, dense et enrobant, plein d'un fruit superbe dominé par les saveurs de poire. Mais jamais il ne se départit de cette merveilleuse sensation de délicatesse : son eau évoque la pureté d'une source de montagne tandis que sa trame minérale lui donne une dimension vibratoire sur le 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. Un très grand vin en devenir, qu'il faudra savoir attendre au moins 5 ans pour en percer tous les secrets.

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Après une bonne aération, fumet pierreux puis iodé très délicat. Peaux d'agrumes (mandarine), fenouil sauvage, tilleul et autres petites fleurs blanches, bâton de réglisse. Crème de poire, une touche miellée.

Bouche : De la sève et de la pureté, évoquant une eau de source de montagne. Saveurs de poire pures et intenses. Finale très précise, saline et persistante. Enorme potentiel.

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 2022 et 2035.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée