

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2017



Il suffit de se promener dans le vignoble chablisien, sur la rive droite du Serein, pour voir combien le Grand Cru Vaudésir occupe une place à part, où plutôt la place centrale du vignoble : au cœur des coteaux des grands crus, Vaudésir est un parfait amphithéâtre naturel, aux pentes abruptes, et au sol extrêmement mince où la roche-mère calcaire affleure souvent. Malgré ces conditions pédologiques difficiles, la vigne parvient à se glisser patiemment dans les anfractuosités du sol pour trouver ce substrat minéral dont elle va se nourrir et qui, plus tard, donnera au vin ce profil unique, à la fois gracile et intense, profond et aérien, le rapprochant de certains Meursault-Genévrières ou Chevalier-Montrachet, du côté de la Côte de Beaune.

Lors du rachat par la maison Faiveley de l'ancien domaine familial (Billaud-Simon) en 2014, Samuel a pu récupérer ici une micro-parcelle d'à peine 10 ares qui lui permet de livrer aujourd'hui une expression particulièrement élégante et aboutie du fameux grand cru.

En grand connaisseur des nuances des terroirs chabliens, Samuel sait parfaitement adapter ses vinifications et ses élevages à chaque cru et chaque millésime. Il a choisi ici de réaliser les fermentations en grands fûts, sans aucun bois neuf, apportant ainsi juste ce qu'il faut de rondeur, puis de poursuivre l'élevage du vin, une fois la malolactique terminée, en cuve inox, gage selon lui, d'une structure parfaitement tendue, capable d'affronter brillamment une longue garde.

Dès le premier nez, ce Vaudésir d'une élégance suprême dévoile un profil singulier, associant avec grâce le citron, les embruns marins finement iodés et salins, une touche anisée évoquant le cerfeuil et une dimension fumée qui nous emmène vers la pierre à fusil, que l'on a plus l'habitude de retrouver dans les Grands Crus de la Côte d'Or ! Le fruit est resplendissant, mûr, juteux et charnu, sur des saveurs de poire et de pêche blanche.

En bouche, passée une entame énergique et scintillante, l'équilibre entre une matière généreuse et cette tension percutante, si chère à Samuel, est admirable. La finale très minérale, saline et salivante, n'en finit pas de se déployer et de s'élever vers les sommets. Un grand vin de garde, à oublier impérativement au moins 5 ans dans votre cave : il sublimera alors un homard cuisiné dans son jus de carapace corsé. Juste superbe.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : D'une grâce infinie : pierre à fusil, cerfeuil, citronnelle, tilleul, fleurs blanches, citron, fruits blancs frais.

Bouche : On croque dans le fruit, on mâche dans une chair généreuse. Persistance spectaculaire, grosse percussion minérale et saline sur la finale.

Accords mets-vins : Les rois de l'océan, homard et turbot en tête. Simplement rôtis aujourd'hui, dans des préparations plus élaborées et crémeuses d'ici quelques années.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035.

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée