Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Fourneaux - 2017

Le petit et confidentiel cru des Fourneaux occupe une position un peu excentrée sur la rive droite du Serein. Surplombant le village de Fleys, Les Fourneaux se situent en réalité dans le prolongement du Mont de Milieu, dont il est séparé par une petite combe.

Majoritairement orienté au Sud-Est et naturellement protégé des vents dominants par sa position en fond de vallée, Les Fourneaux, de maturité plutôt précoce, offre généralement un magnifique équilibre entre une minéralité iodée très affirmée et le caractère suave et généreux d'un fruit bien mûr. C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2017 plutôt solaire, aux rendements très limités ayant donné des raisins très concentrés.

Parfaitement conscient de la richesse naturelle de ce cru, et soucieux de préserver cette fraîcheur maritime absolument typique, Samuel fait ici le choix d'une vinification et d'un élevage exclusivement en cuves inox, pour un résultat d'une pureté et d'une intensité renversantes !

Au nez comme en bouche, on tombe immédiatement sous le charme d'un fruité particulièrement savoureux, gorgé de poire et de pêche juteuses et bien mûres, enrobé d'une touche de miel d'acacia. S'il y a ici un vrai volume et de la générosité, on retrouve aussi la tension et l'élégance qui font le style des vins de Samuel. Avec ses notes de citron, d'étoile de mer et de fleurs d'eau, ce Fourneaux semble parcouru par un courant frais, qui allège et dynamise le vin tout au long de la dégustation. On retrouve une expression pure et délicate du sol dans cette fine trame crayeuse qui resserre le milieu de bouche, après une entame généreuse et ample.

Là encore, le vigneron fait preuve d'une précision inspirée et d'un niveau de maîtrise qui forcent l'admiration ! Succulent et excitant de bout en bout, ce 1er Cru Les Fourneaux, déjà très expressif, mais éminemment complexe dans sa structure, est parfaitement armé pour se bonifier encore sur les 10 prochaines années. Une révélation !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Fourneaux - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : Marqué par l'éclat du fruit et l'iode : étoile de mer, citron jaune, noisette fraîche, fleurs d'eau, pomme, pêche, mirabelle. Fleur de sel, gingembre. Beurre frais.

Bouche : Entame généreuse et ample, sur la chair du fruit. La trame saline, crayeuse resserre le milieu de bouche. Quelle finesse de texture ! Finale succulente et enlevée.

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 2028

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