

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montmains - 2017



Ce célèbre cru de la rive gauche du Serein est probablement un des plus anciennement cultivés du vignoble chablisien. On retrouve ici des traces d'une viticulture dès l'époque romaine, au 3^{ème} siècle de notre ère ! Plus tard, les moines de l'abbaye bourguignonne de Pontigny voient dans ces coteaux exposés au Sud-Est, qui font face à la rivière, un terreau idéal pour y produire leur vin.

Sur ces pentes bien drainantes, aux sols clairs, caillouteux et filtrants, le substrat kimméridgien très riche en coquilles d'huîtres finit de donner aux vins qui en sont issus leur caractère typiquement chablisien : des blancs à la fois amples, expressifs et acidulés, marqués par une minéralité iodée de tout premier ordre, des vins à la fois subtils dans leur aromatique et pourtant très intenses en bouche.

Ce Montmains 2017, issu de vignes d'une quarantaine d'années, incarne à merveille l'identité d'un grand Chablis empreint d'un certain classicisme. On y retrouve tous les marqueurs attendus, qui s'imbriquent avec un naturel confondant : un premier nez printanier et aérien, autour de belles nuances florales (chèvrefeuille, muguet, cerfeuil), une touche résolument iodée sur les coquillages, une dimension tonique et acidulée évoquant le citron jaune bien mûr et la pomme Granny, complétées de notes plus crémeuses et gourmandes, entre crème de poire et croissant juste sorti du four.

Le vin se déploie en bouche en deux temps : d'abord suave et caressant, autour d'un noyau fruité, charnu, presque velouté, il sait ensuite se montrer fringant et énergique, avec ses saveurs acidulées d'agrumes et cette finale longue, droite et très délicatement épicée.

Voici une bien belle ode à la pureté du fruit et du terroir, un vin sensible et terriblement attachant, que l'on associera d'ici 3 ou 4 ans à un bar en croûte de sel, des huîtres chaudes à la crème de persil ou, tout simplement, une sole meunière légèrement citronnée ! Irrésistible...

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montmains - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflets verts

Nez : Complet et harmonieux : belles nuances florales (chèvrefeuille, muguet, cerfeuil), coquillage, citron jaune, pomme Granny. une touche gourmande de croissant et de crème de poire.

Bouche : le vin se déploie en 2 temps : d'abord suave et caressant, autour d'un noyau fruité, charnu, presque velouté, puis fringant et énergique, avec ses saveurs acidulées d'agrumes et cette finale longue, droite et très délicatement épicée.

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