Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2017

Bien sûr, le Grand Cru Les Preuses évoque, par son nom même, la nature pierreuse des sols qu'il occupe et le règne minéral. Pourtant, les amateurs le savent : les vins peuvent ici se doter d'une concentration et d'une profondeur sensuelle qui n'est pas sans rappeler quelques-uns des meilleurs crus de Puligny-Montrachet ou Merusault, des finages pourtant bien plus méridionaux.

En effet, malgré sa position relativement élevée sur le coteau des Grands Crus, jusqu'à près de 200 mètres d'altitude, la vigne bénéficie ici d'une parfaite exposition au Sud-Est et surtout, d'un extraordinaire substrat de marnes profondes, issues de l'ère kimméridgienne, mêlées à des argiles. Samuel exploite ici une minuscule parcelle de vieilles vignes, dans la famille depuis plusieurs générations, qui sont imprégnées en profondeur par ce terroir d'exception.

Après une fermentation en demi-muids et un élevage « haute-couture », d'une redoutable précision, pendant 18 mois au total, ce Grand Cru Les Preuses, encore dans ses « langes », révèle pourtant son identité avec une classe folle. Il réunit déjà le meilleur des deux mondes : d'un côté cette extraordinaire finesse minérale, aux accents fumés et épicés, de l'autre cette concentration et cette profondeur de saveurs absolument incomparables.

Craie humide, poudre de riz, mimosa, touches subtiles de cumin, de tabac frais et de menthe poivrée cohabitent ici, dans un paysage olfactif complexe et onirique avec des arômes francs de fruits bien mûrs, enrobés de miel fin et d'éclats de noisette, entre poire, pêche blanche, abricot et ananas.

Puissance, gourmandise, profondeur abyssale en bouche, persistance hors-norme : ce Grand Cru de tous les superlatifs fait honneur à son rang, à condition bien sûr que vous sachiez l'attendre le temps suffisant pour qu'il vous révèle sa complexité radieuse. 10 années ne seront pas de trop ! Attention : rareté absolue.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : D'une incroyable complexité : craie humide, poudre de riz, mimosa, touches subtiles de cumin, de tabac frais et de menthe poivrée, poire, pêche blanche, abricot et ananas, miel, éclat de noisette.

Bouche : Sensation de puissance en entame, équilibre parfait entre fruité charnu et saveurs poudrées. Persistance hors-norme !

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil. Turbot rôti nappé d'une émulsion crémeuse aux champignons sauvages. Lotte au safran.

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