

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Clos - 2017



Disons-le tout net : ce vin « n'existe pas »... ou presque ! Si ce n'est dans la cave de quelques amateurs très chanceux qui auront réussi à s'en procurer ne serait-ce qu'une bouteille. Sur le légendaire Grand Cru chablisien, Samuel exploite une micro-parcelle de 10 ares... Quand on sait, en outre, que les rendements ont à peine dépassé cette année les 12 hectolitres par hectare, nous vous laissons imaginer le déséquilibre entre l'offre et la demande...

Samuel nous a tout de même fait l'immense plaisir de nous en confier quelques précieuses bouteilles... Les vieilles vignes familiales, plantées en 1951, occupent la partie haute du célèbre Grand Cru, où les sols pauvres sont les plus minces et caillouteux, et toujours très riches en fossiles marins. Un terroir qui s'exprime avec force dans ce vin au profil altier et lumineux, résolument vertical et salin.

Comme tout grand Clos, il est évidemment sur la réserve aujourd'hui, mais on sent déjà un potentiel énorme, qui se déploie par strates successives, entre fleurs blanches, coquille d'huîtres, cannelle, poivre blanc, une touche de réglisse, la peau d'agrumes et la poire... Les faibles rendements ont permis ici d'atteindre un niveau de concentration extraordinaire : le vin se montre particulièrement plein et savoureux en bouche, mais doté de cette énergie minérale, saline, qui le tire vers le haut.

Avec ce Clos, on « décolle » littéralement, porté par un souffle maritime vivifiant. Quelle fougue ! Quelle intensité ! Nous ne saurions trop vous conseiller d'être patient et de l'oublier en cave, idéalement, une dizaine d'années ! Il rayonnera alors de tout son éclat, enrichi de fins arômes de sous-bois, pour sublimer un homard et son jus de carapace, ou un turbot accompagné d'une crème de mousserons.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Clos - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : D'une incroyable complexité, se déployant par strates successives : pierre frottée, fleurs blanches, coquille d'huîtres, cannelle, poivre blanc, une touche de réglisse, peau d'agrumes (citron, pamplemousse), poire, pêche.

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

Accords mets-vins : Huîtres chaudes, foie gras poêlé, sur une crème de persil. Sole ou turbot rôti à la crème de mouseron. Dans quelques années, Saint-Jacques à la truffe.



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