

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2017



Situé à l'extrémité Nord-Ouest du secteur des Grands Crus, Bougros (et sa quinzaine d'hectares de vignes plantées) est certainement le plus méconnu des Grands Crus chabliens. Pourtant, il donne à son meilleur des vins éminemment racés, à la fois sveltes, énergiques et intensément minéraux.

Ce Bougros est issu du meilleur secteur du finage, à mi-pente de la Côte de Bouguereau : ici les vignes s'immiscent dans des sols très maigres, pierreux et calcaires, qui donnent au vin cette finesse saline et cette dimension verticale et corsée de tout premier ordre. Comme pour tous ses grands crus, Samuel privilégie une fermentation et un élevage en grands contenants de bois, pendant un an, avant que le vin ne repasse quelques mois en cuves pour finir de s'harmoniser sans perdre en tension.

Les très faibles rendements du millésime et la superbe maturité du fruit ont donné au bouquet un caractère très expressif, d'une splendide complexité. Dès le premier nez, les notes d'essence de citron, de pulpe de mandarine et de pamplemousse, s'accompagnent d'arômes vivifiants d'anis et de réglisse. La minéralité est omniprésente, d'abord crayeuse, puis s'exprimant dans un registre à la fois iodé et corsé, évoquant les pinces de crustacés, crabes ou langoustines. Une touche délicate rappelant l'encaustique complète une palette aromatique à la fois intense et nuancée.

L'ampleur et la délicatesse de texture en bouche sont remarquables : le vin se déploie sur des saveurs gourmandes de crème de fruits blancs et de citron, relevées d'une touche acidulée évoquant le bonbon anglais et d'une dimension légèrement poivrée, presque pimentée, qui apporte un vrai peps. La fin de bouche est délicieusement rafraîchissante, sur des saveurs de fleur d'oranger, de cassonade et de jus d'agrumes.

La longueur est impressionnante, vous laissant de longues minutes dans un état de plénitude, sereine et lumineuse. Voici incontestablement un grand vin de gastronomie, qui gagnera encore en allonge dans les prochaines années, et sublimerait un risotto aux langoustines. Grand !

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe et intense : d'essence de citron, de pulpe de mandarine et de pamplemousse, cerfeuil, réglisse, pincés de crustacés, une touche d'encaustique, crème de fruits blancs.

Bouche : A la fois ample et soyeuse. Délicieuses saveurs de crème de fruits blancs. Une touche acidulée et poivrée donne du peps, finale d'une netteté et d'une fraîcheur exceptionnelles, sur la fleur d'oranger et la pulpe d'agrumes.

Accords mets-vins : Les rois de l'océan, homard, langouste 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