

## Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2018



Ce Chablis aux nobles origines assemble les raisins de 3 terroirs très qualitatifs, qui se complètent à merveille. La parcelle de jeunes vignes (une vingtaine d'années tout de même) située sur le lieu-dit Chapelot (au sein du premier cru Montée de Tonnerre), apporte une vraie complexité de structure.

Les très vieilles vignes (entre 80 et 90 ans) du lieu-dit Les Cartes ont, quant à elles, de faibles rendements. Sur ce terroir situé face au premier cru Vaillons, au sol très calcaire et riche en fossiles marins, les raisins sont petits, très concentrés et marqués par l'empreinte du sol. Enfin, le terroir caillouteux des Pargues, connu pour donner un caractère minéral, tendu et incisif aux vins, complète cet assemblage de haute volée.

Après un élevage d'un an sur lies, uniquement en cuve inox, ce Chablis Grands Terroirs présente un profil éminemment frais, précis et minéral. Le nez s'ouvre sur les agrumes, entre écorce d'orange et pamplemousse. La sensation de fraîcheur et la présence du sol s'affirment à l'aération, sur une dimension iodée de coquille d'huîtres et des notes pierreuses évoquant la roche calcaire pilée.

Ici aussi, la maturité du fruit est remarquable, apportant de franches saveurs de pêche blanche et de pêche de vigne, de poire et de pomme Granny, enrobées d'une gourmande nuance lactique. Une touche plus végétale, entre fleurs blanches, gazon juste coupé et branche de céleri, apporte une complexité supplémentaire.

La bouche est remarquable de puissance contenue. Doté d'une texture souple et élégante, il déploie ses saveurs de fruits blancs bien mûrs accompagnées d'une touche saline stimulante et de fins amers évoquant les zestes d'agrumes, entre citron vert, orange et pomelo. La touche maritime est toujours là, jusqu'à la finale aux lointaines évocations de pince de crabe...

Voici de toute évidence le compagnon idéal à associer en priorité avec des classiques de la gastronomie japonaise, tempuras de langoustines, sashimi, maki, accompagnés de légumes marinés façon « tsukemono ». A moins que l'on ne préfère des noix de Saint-Jacques juste snackées servies avec une tombée de poireaux ou des jeunes navets glacés... Une bien belle leçon de style et de terroir.

## Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Frais et minéral : écorce d'orange, pamplemousse. Coquille d'huîtres, roche calcaire pilée. Pêche blanche et pêche de vigne, poire et pomme Granny, une nuance lactique. Fleurs blanches, gazon juste coupé, branche de céleri

Bouche : Superbe équilibre : texture souple, élégante, puissance contenue. Fruits blancs bien mûrs accompagnés d'une touche saline stimulante et de zestes d'agrumes, entre citron vert, orange et pomelo. Pincés de crabe sur la finale...

Accords mets-vins : Idéal sur une gastronomie japonaise : tempuras de langoustines, sashimi, maki, accompagnés de légumes marinés façon « tsukemono ». Saint-Jacques snackées et tombée de poireaux.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille  
(1/2 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée