

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2018



Sur ce fameux 1er cru de la rive gauche du Serein, aux sols si homogènes d'argiles blanches et de marnes calcaires kimméridgiennes, Samuel Billaud possède et exploite une belle parcelle de vieilles vignes. Elles sont limitrophes de Séchet et affichent aujourd'hui un âge fort respectable de 70 ans : la clé d'une expression intense et concentrée de cet excellent terroir des Vaillons.

Sur ce millésime solaire et plutôt sec, la qualité du matériel végétal a clairement fait la différence : le système racinaire a su aller chercher dans les profondeurs du sous-sol cette tension minérale, cette expression saline et rocailleuse que l'on retrouve magnifiquement interprétées dans le verre !

Fidèle à sa recherche d'un vin pur et tendu, Samuel fait le choix d'un élevage sur lies fines majoritairement en cuves inox complétées de quelques fûts de plusieurs vins, pendant un peu plus d'une année au total. La splendide concentration du fruit et sa parfaite maturité sont immédiatement perceptibles, mais aussi cette sensation de puissance rocheuse venue des profondeurs de la Terre !

Voici le vin de roche par excellence, résolument chablisien. Si le nez, très pur, exhale des arômes de fruits blancs bien mûrs (pomme et poire surtout) et de fleurs blanches séchées, c'est bien la présence du sol qui s'impose, sur des notes pierreuses d'abord, puis résolument iodées, entre embruns, sel marin et coquillages... Plus on l'aère, plus une délicate dimension épicée se fait jour, entre réglisse, suc de violette, baies de genièvre et poivre vert. Une nuance d'agrumes (on pense à l'orange surtout) souligne l'énergie et la tonicité du vin.

La bouche est en parfaite cohérence avec le nez : on retrouve la puissance tellurique du sol calcaire, on retrouve cette formidable concentration de la matière, on retrouve la chair et la gourmandise des fruits blancs. La longueur et l'intensité minérale et crayeuse de la finale sont franchement impressionnantes ! S'il se montre déjà expressif après une bonne aération, il est évident que ce formidable Vaillons gagnera à patienter au minimum 5 ans dans votre cave. Voire 10 ans, si vous en avez la patience ! Il brillera alors sur un tourteau ou un homard cuit au bleu ou au four. Un délice !

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Imprégné par le sol : pomme, poire, fleurs blanches séchées. Notes pierreuses d'abord, puis iodées, entre embruns, sel marin et coquillages... Réglisse, suc de violette, baies de genièvre et poivre vert. Zeste d'orange.

Bouche : Puissance du sol calcaire, matière concentrée, charnue et gourmande, gorgée de fruits blancs. Très longue finale crayeuse, pénétrante et stimulante.

Accords mets-vins : Il brillera alors sur un tourteau ou un homard cuit au bleu ou au four.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins, bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée