

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2018



Nous sommes au cœur historique du vignoble chablisien : sur ce « Mont de milieu » qui séparait jadis la cité de Chablis (sous la domination des Comtes de Champagne) et le village de Fleys (propriété des Ducs de Bourgogne), la vigne est présente depuis de nombreux siècles, travaillée par les moines cisterciens de l'abbaye de Pontigny.

Cette longue histoire n'est évidemment pas le fruit du hasard : le cru bénéficie d'une homogénéité géo-pédologique exceptionnelle, avec son sol pauvre de calcaires et de marnes kimméridgiennes, sa pente raide et régulière, bien drainante, et sa parfaite exposition au Sud-Est. Un terroir « béni des Dieux » qui donne des vins racés, à la fois tendus et puissants, ciselés par une minéralité saline qui apporte une formidable sensation d'énergie.

Samuel exploite une belle parcelle sur toute la hauteur du cru : les plus vieilles vignes (entre 60 et 80 ans tout de même) se situent sur les parties basse et haute, tandis que la partie centrale a été replantée au milieu des années 1980. Pour ce cru, Samuel fait le choix d'un élevage combinant cuve (pour 80% environ) et demi-muids de plusieurs vins.

Ce Mont-de-Milieu, à la fois accessible et pourtant complexe, séduit d'emblée par son équilibre entre une fraîcheur aérienne et florale et sa douceur fruitée. On voyage avec délectation entre le raffinement du chèvrefeuille, des primevères et de la fleur d'oranger, la douceur d'une crème de poires (Comice ou Conférence), mais aussi une discrète dimension acidulée évoquant les agrumes, le pamplemousse et la goyave.

On retrouve en bouche cette même élégance naturelle, sans artifice et pourtant hautement sophistiquée. Ici, tout semble couler de source : à l'entame texturée, riche en extraits secs et en saveurs de fruits blancs, succède un milieu de bouche tonique et effilé, aux accents acidulés, salins et légèrement poivrés. Encore une fois, la précision de définition de ce vin nous laisse sans voix ! Inutile de vous préciser que ses parfaits équilibres de structure le porteront facilement sur les 10 ou 15 prochaines années ! Incontournable.

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Floral et fruité : chèvrefeuille, primevères et fleur d'oranger, la douceur d'une crème de poires (Comice ou Conférence), une discrète dimension acidulée évoquant les agrumes, le pamplemousse et la goyave.

Bouche : Elegante, fluide et sophistiquée. A l'entame texturée, riche en extraits secs et en saveurs de fruits blancs, succède un milieu de bouche tonique et effilé, aux accents acidulés, salins et légèrement poivrés.

Accords mets-vins : Risotto aux Saint-Jacques ou de langoustines. Blanquette de poissons blancs (cabillaud, lotte).
Tome de chèvre ou de brebis.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée