

## Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2018



Doit-on encore présenter ce 1er Cru de la rive droite du Serein, voisin du Grand Cru Les Clos. Il partage avec ce-dernier la nature du sol de marnes calcaires, extrêmement riches en coquilles d'huîtres fossilisées, les fameuses *Exogyra Virgula*, et, partant, une droiture et une intensité minérale mille fois démontrées. Tension, vivacité, pureté cristalline, énergie, le « Montée de Tonnerre » signé Samuel Billaud porte en lui, avec une classe folle, tous les canons du grand chardonnay « septentrional ».

Samuel exploite deux petites parcelles pour un total de 60 ares à peine : la première se situe sur le climat historique de Montée de Tonnerre et la seconde, sur le climat voisin du Haut-Chapelot (tout près de celle du domaine Raveneau). Ici, les vignes, âgées en moyenne d'une cinquantaine d'années, ont eu largement le temps de s'imprégner de la dimension pierreuse, saline et iodée que le sol leur procure.

Parfaitement conscient du relief et de la tension naturelle du cru, Samuel intègre, pour la fermentation et l'élevage, une petite proportion de bois (un quart environ, en demi-muids de plusieurs vins), le reste du cru étant élevé en cuve pendant un peu plus d'un an.

L'intensité d'expression du fruit et du sol ainsi que la finesse de texture forcent l'admiration : la sensation d'énergie portée par les arômes de citrons jaune et vert, d'écorce de mandarine et de pamplemousse s'accorde parfaitement avec la fraîcheur délicate des fleurs blanches, de la menthe, du berlingot anisé, et, plus tard, du cerfeuil. Une touche sensuelle de miel de lavande précède l'expression finement fumée du sol, sur une nuance de silex frotté. Plus le vin s'aère, plus la minéralité devient marine, évoquant bientôt les embruns « léchant » les falaises calcaires de la Côte d'Opale...

La qualité exceptionnelle du travail sur les lies se ressent surtout en bouche où la matière texturée enveloppe délicatement le palais. L'éclat du fruit continue à rejaillir, avec ses saveurs franches de pommes et de poires croquantes et juteuses. S'il est encore bien jeune, nul doute que ce superbe montée de Tonnerre est parfaitement armé pour traverser avec panache et élégance la prochaine décennie. Un vin puissant, profond et satiné, qui constitue un des points d'orgue de cette superbe collection de 2018 proposée par Samuel. Un partenaire incontournable pour accompagner langoustines et gros crustacés...

## Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, or clair

Nez : Sophistiqué et énergique : citrons jaune et vert, écorce de mandarine et de pamplemousse, fraîcheur des fleurs blanches, de la menthe, du berlingot anisé, et du cerfeuil. Miel de lavande. Silex frotté. Puis les embruns marins.

Bouche : Superbe travail sur les lies : beaucoup de relief, la matière texturée enveloppe le palais. Eclat du fruit saveurs franches de pommes et de poires croquantes et juteuses. Vibration saline sur la finale

Accords mets-vins : Homard ou langouste cuit(e) au bleu ou rôti(e)s. Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Langoustines snackées, émulsion aux agrumes..



### 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