

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montmains - 2018



Ce célèbre cru de la rive gauche du Serein est probablement un des plus anciennement cultivés du vignoble chablisien. On retrouve ici des traces d'une viticulture dès l'époque romaine, au 3ème siècle de notre ère ! Plus tard, les moines de l'abbaye bourguignonne de Pontigny voient dans ces coteaux exposés au Sud-Est, qui font face à la rivière, un terreau idéal pour y produire leur vin.

Sur ces pentes bien drainantes, aux sols clairs, caillouteux et filtrants, le substrat kimméridgien riche en coquilles d'huîtres finit de donner aux vins qui en sont issus leur caractère typiquement chablisien : des blancs à la fois amples, expressifs et acidulés, marqués par une minéralité iodée de tout premier ordre, des vins à la fois subtils dans leur aromatique et pourtant très intenses en bouche.

Ce Montmains 2018, issu de vignes d'une quarantaine d'années parfaitement situées à mi-coteau, incarne à merveille l'identité d'un grand Chablis empreint d'un certain classicisme, entre profondeur gourmande et minéralité épicée. D'un côté la sensualité des fruits blancs pochés, de la crème d'Isigny, du miel et de la cire fraîche, des blancs d'œufs battus en neige... de l'autre le raffinement aérien des petites fleurs blanches printanières, de la violette et de la menthe sauvage. Une fine évocation de champignons de Paris (qui pourrait évoluer plus tard vers la truffe blanche) complète un bouquet expressif, complexe et harmonieux.

La bouche est gorgée de fruits, entre poire, pêche de vigne, pêche jaune, pomme Reinette, complétés de nuances tropicales de mangue fraîche et d'ananas. Une touche de kumquat, porteuse d'une fine amertume salivante, électrise l'ensemble, tandis que le sol s'exprime sur une minéralité délicatement empyreumatique, évoquant le sable chaud. A la fois ample et vibrant, ce Premier Cru Montmains nous régale de bout en bout.

Taillé pour la table, on pourra l'associer avec bonheur, d'ici 5 ans ou plus, à une gastronomie terrienne : on pense à un lapin à la moutarde ancienne ou une bonne « andouillette - purée »... Bien sûr, un bar rôti accompagné d'un beurre blanc conviendra aussi parfaitement. On salive déjà...

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montmains - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensualité des fruits blancs pochés, de la crème d'Isigny, du miel et de la cire fraîche, des blancs d'œufs battus en neige... Raffinement aérien des petites fleurs blanches, de la violette et de la menthe sauvage. Champignon frais.

Bouche : Gorgée de fruits, entre poire, pêche de vigne, pêche jaune, pomme Reinette, mangue fraîche et ananas. Une touche de kumquat électrise l'ensemble, minéralité délicatement empyreumatique sur la finale

Accords mets-vins : Des poissons plutôt en sauce (beurre blanc, sauce hollandaise), mais aussi une andouillette-purée ou un lapin à la moutarde !



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée