

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2018



Nouveau grand cru tombé dans l'escarcelle de Samuel avec le millésime 2015, ce Grand Cru Blanchot au profil particulièrement incisif, minéral et virtuose nécessitera de passer quelques années en cave avant de déployer tout son potentiel et ses infinies nuances.

Ce Grand Cru aux sols blancs (il lui doit certainement son nom !), où le calcaire est omniprésent, occupe le versant Est de la vallée du Bréchain, face à la Montée de Tonnerre. Son exposition au levant, la nature du sol et le caractère un peu plus venté de la vallée font de ce Grand Cru, de maturité plus lente et tardive, un sommet de finesse et de pureté cristalline ! Le Blanchot de Samuel Billaud, issu d'une toute petite parcelle de très vieilles vignes exposées plein Est, en offre une démonstration brillante, surtout sur un millésime plutôt solaire qui convient à merveille à ce terroir exceptionnel !

Vinifié puis élevé sur lies fines près d'un an en fûts de 3 à 5 vins, le grand cru Blanchot poursuit ensuite sa lente maturation pendant 6 mois en cuve inox, dans un souci de préservation de sa tension et de son éclat naturel.

Les amateurs le savent : Blanchot est un grand cru qui ne se donne pas facilement, sa subtilité immense peut parfois le faire passer comme austère dans ses années de jeunesse. Après une bonne aération (nous recommandons un carafage si vous le buvez jeune), ce Grand Cru Blanchot laisse entrevoir ses nobles origines : d'abord un fumet pierreux puis iodé très délicat, puis notes rafraîchissantes évoquant les peaux d'agrumes et la clémentine, le fenouil sauvage, le tilleul et d'autres petites fleurs blanches, ou encore le bâton de réglisse ou la muscade. L'éclat du fruit est absolument remarquable, évoquant à ce stade les fruits blancs et le noyau de pêche.

En bouche, le vin se montre à la fois sévère, dense et enrobant, plein d'un fruit superbe dominé par les saveurs de poire. Mais jamais il ne se départit de cette merveilleuse sensation de délicatesse : son eau évoque la pureté d'une source de montagne tandis que sa trame minérale et résolument saline lui donne une dimension vibratoire sur le palais.

Droiture, parfaite tension, incroyable précision de la finale : nous tenons là le vin idéal pour les puristes d'une certaine idée du Grand Chablis, tout en minéralité épurée et en énergie scintillante, parfaitement canalisée. Un très grand vin en devenir, qu'il faudra savoir attendre au moins 5 ans pour commencer à en percer tous les secrets.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Après une bonne aération, nuances pierreuses puis iodées. Notes rafraîchissantes de peaux d'agrumes et de clémentine. Fenouil sauvage, tilleul et petites fleurs blanches. Bâton de réglisse et muscade. Fruits blancs, noyau de pêche.

Bouche : De la sève, de la densité et de la pureté, évoquant une eau de source de montagne. Saveurs intenses de poire. Finale vibratoire, saline et très persistante. Enorme potentiel.

Accords mets-vins : Produits de la mer à chair fine, dans des préparations épurées : pochés ou rôtis (turbot, barbue, homard au bleu)



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée