

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2018



Bien sûr, le Grand Cru Les Preuses évoque, par son nom même, la nature pierreuse des sols qu'il occupe et le règne minéral. Pourtant, les amateurs le savent : les vins peuvent ici se doter d'une concentration et d'une profondeur sensuelle qui n'est pas sans rappeler quelques-uns des meilleurs crus de Puligny-Montrachet ou Meursault (on pense en particulier aux Genevrières), des finages pourtant bien plus méridionaux.

En effet, malgré sa position relativement élevée sur le coteau des Grands Crus, jusqu'à près de 200 mètres d'altitude, la vigne bénéficie ici d'une parfaite exposition au Sud-Est et surtout, d'un extraordinaire substrat de marnes profondes, issues de l'ère kimméridgienne, mêlées à des argiles. Samuel exploite une minuscule parcelle de vieilles vignes plantées au début des années 1950 : dans la famille depuis plusieurs générations, elles donnent des baies très concentrées et s'imprègnent en profondeur de la minéralité de ce terroir d'exception.

Après une fermentation en demi-muids (sans bois neuf) et un élevage « haute-couture », d'une redoutable précision, pendant 18 mois au total, ce Grand Cru Les Preuses, encore dans ses « langes », révèle pourtant une complexité poétique déjà fascinante. Bien que discret, on perçoit pourtant le meilleur des deux mondes : d'un côté cette extraordinaire finesse florale et minérale, aux accents épicés, de l'autre cette concentration impressionnante et cette profondeur de saveurs absolument incomparable.

Fleurs d'oranger et de pommier, mimosa, violette, meringue au citron, corne de gazelle, pâtisserie au miel, poudre d'amande, menthe poivrée, une touche subtile de muscade : c'est un paysage olfactif complexe et onirique qui s'offre à nous. Le fruit resplendit, au nez comme en bouche, gorgé de soleil et de vitalité : il y a là de la poire, de la pêche, du citron jaune et du fruit de la passion. Malgré sa densité impressionnante, le vin ne cesse d'onduler et de nous surprendre en bouche. Il excite nos papilles, une par une, et se montre d'une sapidité et d'une persistance hors-norme.

Intensité, délicatesse, profondeur abyssale et énergie permanente : ce Grand Cru de tous les superlatifs fait honneur à son rang, à condition bien sûr que vous sachiez l'attendre le temps suffisant pour qu'il vous révèle sa complexité radieuse. 8 ou 10 années ne seront pas de trop ! Attention : rareté absolue.

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : D'une incroyable complexité : fleurs d'oranger et de pommier, mimosa, violette, meringue au citron, corne de gazelle, pâtisserie au miel, poudre d'amande, menthe poivrée, muscade, poire, pêche, citron jaune.

Bouche : A la fois très dense et toujours dynamique, superbe vitalité du fruit entre poire, pêche et fruit de la passion. Excitant, salin, d'une persistance phénoménale.

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil. Turbot rôti nappé d'une émulsion crémeuse aux champignons sauvages. Lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée