

Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2019



A l'instar des formidables « Petit Chablis » que nous avons la chance de goûter chaque année chez Vincent Dauvissat, cette cuvée devrait en épater plus d'un : voici un vin qui n'a rien de « petit » et fait honneur à son appellation (trop souvent galvaudée) et à son « créateur » ! Il se montre dès maintenant incroyablement expressif, intense et pénétrant et surtout, profondément enraciné dans ce sol pierreux et riche en fossiles marins qui marque ses origines : en un mot, il est irrésistible.

Il faut dire que ce « Petit Chablis » est particulièrement bien né : Samuel a la chance d'exploiter quelques vignes plantées par son père en 1976, voisines de celles des frères Droin et de Vincent Dauvissat, dans un secteur idéalement situé, occupant un petit plateau exposé au Sud et bien ventilé, juste au-dessus du célèbre Grand Cru Les Clos. Si l'on ne retrouve pas toute l'extraordinaire complexité du Grand Cru, il ne nous paraît pas incongru (loin de là !) d'y voir un lien de filiation, tant ce Petit Chablis de très haute tenue se révèle particulièrement dense et actif, et surtout, parcouru d'une intense minéralité à la fois pierreuse, saline et iodée, rare à ce niveau !

Après une vinification et un élevage d'un peu moins d'un an, uniquement en cuves inox, ce Petit Chablis "Sur les Clos", à la fois riche et précis, dégage dès le premier nez une incroyable vitalité, portée par une sensation de fraîcheur de tous les instants. On plonge avec délice dans cette dimension maritime si typique des grands terroirs chablisiens, entre carapaces de crustacés, coquille d'huître, calcaire mouillé et cristaux de sel marin. Les notes de citron vert, de pamplemousse et de kiwi s'accompagnent d'une touche chlorophyllienne et épicée, évoquant l'eucalyptus, la roquette poivrée, la coriandre, la menthe et la verveine. Le sol, encore lui, apporte au fil de l'aération une touche fumée de pierre à fusil. Quelle complexité !

L'étonnante puissance d'évocation de ce Petit Chablis se confirme en bouche, avec une assurance peu commune : le vin se déploie sur des saveurs pures et franches de fruits blancs, pommes Granny et Reinette en tête, agrémentées d'évocations tonifiantes de zestes de citrons et de pamplemousse. Cette empreinte à la fois iodée et corsée du sol est omniprésente : la pince de tourteau et la carapace de langoustine ne sont pas loin... On retrouve nos herbes fraîches, autour de la menthe, du thé vert et de la coriandre, mais aussi les salicornes et les algues Nori ! Quant à la finale, elle nous régale par son intensité vibratoire, sa pureté et sa précision.

Ce Petit Chablis est grand, armé pour vous accompagner dans la prochaine décennie autour de tartares de poissons aux herbes fines et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

agrumes, de sashimis de daurade ou de poissons marinés et grillés à la Japonaise. On pourra également aller sur des palourdes, des escargots de Bourgogne ou encore des cuisses de grenouille à la persillade. Un régal, quoi qu'il en soit !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Energique et frais : carapaces de crustacés, coquille d'huître, calcaire mouillé, sel marin. Citron vert, pamplemousse et kiwi. Une touche chlorophyllienne d'eucalyptus, de roquette poivrée, de coriandre, de menthe et de verveine. Pierre à fusil

Bouche : Des saveurs pures et franches de fruits blancs, pommes Granny et Reinette, des évocations tonifiantes de zestes de citrons et pamplemousse. Une empreinte iodée et corsée omniprésente. Fraîcheur des algues et herbes fines. Finale intense et longue

Accords mets-vins : Tartares de poissons aux herbes fines et agrumes, sashimis de daurade ou poissons marinés et grillés à la Japonaise. Des palourdes, des escargots de Bourgogne ou encore des cuisses de grenouille à la persillade.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée