

## Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2019



Ce Chablis aux nobles origines assemble les raisins de 3 terroirs très qualitatifs, qui se complètent à merveille. La parcelle de jeunes vignes (une vingtaine d'années tout de même) située sur le lieu-dit Chapelot (au sein du premier cru Montée de Tonnerre), apporte une vraie complexité de structure.

Les très vieilles vignes (entre 80 et 90 ans) du lieu-dit Les Cartes ont, quant à elles, de faibles rendements. Sur ce terroir situé face au premier cru Vaillons, au sol très calcaire et riche en fossiles marins, les raisins sont petits, concentrés et marqués par l'empreinte du sol. Enfin, le terroir caillouteux des Pargues (anciennement premier cru) est connu pour donner un caractère minéral, tendu et incisif aux vins : il complète cet assemblage de haute volée, pour donner ce Chablis complexe, de fort belle maturité, qui illustre à merveille la qualité des équilibres du millésime 2019 entre richesse en extraits secs, tension et fraîcheur maritime.

Après un élevage d'un an sur lies, uniquement en cuve inox, ce Chablis Grands Terroirs présente un profil séveux et charnu, témoignant d'une maturité parfaite du fruit. Le nez s'ouvre sur les fruits blancs juteux, entre pomme, poire et coing. Ces notes fruitées s'accompagnent d'évocations chlorophylliennes de gazon juste coupé, de persil plat, de cerfeuil mais aussi de terre humide, fraîchement retournée, même si l'on perçoit déjà que le calcaire n'est pas loin...

C'est en bouche que l'expression maritime se renforce : elle nimbe maintenant nos fruits blancs d'une dimension iodée évoquant les algues de pleine mer, la chair de tourteau, les couteaux ou les praires, mais aussi le gros sel de mer. Plus on avance dans la dégustation, plus les agrumes se frayent un chemin derrière ce « rideau » marin : place au citron jaune, au pamplemousse et à l'écorce de mandarine, ainsi qu'à une gourmande note d'abricot.

La puissance et la concentration de la finale sont épatantes à ce niveau : c'est à un véritable extrait de sol et de terroir que nous avons affaire ! Ce Chablis d'une densité peu commune méritera de séjourner au moins 3 ans dans votre cave pour se délier. Il vous réglera alors sur un gratin de moules, un parmentier de cabillaud ou une cassolette aux fruits de mer. Plus tard, on pourra aller sur un risotto aux noix de pétoncle ou une pôchouse !

## Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Mûr et expressif : fruits blancs charnus, juteux, entre pomme, poire et coing, évocations chlorophylliennes de gazon juste coupé, de persil plat, de cerfeuil, terre humide fraîchement retournée, une nuance crayeuse

Bouche : Ample, séveuse et parcourue d'une dimension maritime : chair de tourteau, couteaux ou praires, gros sel de mer voisinent avec les fruits blancs puis les agrumes. Finale dense et longue, sur une note d'abricot délicatement salé.

Accords mets-vins : Un gratin de moules, un parmentier de cabillaud ou une cassolette aux fruits de mer. Plus tard, on pourra aller sur un risotto aux noix de pétoncle ou une pôchouse.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2023 et 2030

Température de service : 12°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principe biologiques