

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2019



Sur ce fameux 1er cru de la rive gauche du Serein, aux sols homogènes d'argiles blanches et de marnes calcaires kimméridgiennes, Samuel Billaud possède et exploite une belle parcelle de vieilles vignes. Elles sont limitrophes de Séchet et affichent aujourd'hui un âge fort respectable de 70 ans : la clé d'une expression particulièrement intense, concentrée et profonde du terroir des Vaillons.

Sur ce millésime solaire et plutôt sec, la qualité du matériel végétal a clairement fait la différence : le système racinaire a su aller chercher dans les profondeurs du sous-sol l'humidité indispensable pour permettre, au final, une belle maturité du fruit, mais aussi cette expression minérale puissante, aux accents pierreux et empyreumatiques.

Fidèle à sa recherche d'une expression du terroir la plus pure et sans artifice qui soit, Samuel fait le choix d'un élevage sur lies fines majoritairement en cuves inox complétées de quelques fûts de plusieurs vins, pendant un peu plus d'une année au total. La splendide concentration du fruit et sa richesse de texture, qu'il a su puiser dans les marnes, sont immédiatement perceptibles, tout comme cette sensation de densité rocheuse venue des profondeurs de la Terre.

Voici un Chablis résolument tourné vers la sensualité et la gourmandise. Jugez plutôt : au premier nez, on tombe sous le charme d'un fruité lascif évoquant un coulis de poire, des pommes finement caramélisées, une mangue ou un abricot rôti, mais aussi la marmelade et l'orangette. On pense aussi à des essences de fleurs, comme le chèvrefeuille, le jasmin ou l'alyse et ses accents miellés. On pense aussi au pollen et à la cire liquide, au beurre manié et à l'ananas. C'est un pur régal, qui nous nourrit avant même qu'on l'ait mis en bouche. A l'aération, une note de coquille d'huître vient titiller les narines et nous rappelle que nous sommes bien à Chablis ! Même si l'expression du sol se montre ici particulièrement profonde et dense, évoquant davantage le magma en fusion que les embruns...

On retrouve en bouche ce relief texturé et cette puissance, parfaitement canalisée. Le volume de fruit est considérable, très enveloppant, nous régale avec ses saveurs de compote de poires (Williams ou Passe-Crassane), de confiture d'abricot et de banane flambée. On aime cette matière séveuse et élastique qui envahit le palais et nous rappelle l'ancrage profond de ce vin dans les sols de marnes. La force tellurique de la finale est impressionnante et parfaitement soulignée par une dimension poivrée très excitante.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce 1^{er} Cru Vaillons est incontestablement taillé pour la table : nous vous recommandons de l'oublier au moins 3 ans en cave avant de l'ouvrir pour accompagner une andouillette et sa purée de pomme de terre, ou encore des suprêmes de volaille aux champignons ou une escalope de veau à la Normande. Côté poisson, optez également pour une préparation onctueuse comme une sauce Hollandaise ou une blanquette...

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel et gourmand : coulis de poire, pommes caramélisées, mangue ou abricot rôti, marmelade et orangette. Extrait de chèvrefeuille, de jasmin, alysse aux accents miellés. Pollen et cire liquide, beurre manié et ananas. Une note de coquille d'huître.

Bouche : Texturée et élastique, gros volume de fruits sur la compote de poires (Williams ou Passe-Crassane), la confiture d'abricot, la banane flambée. Finale puissante, en expansion, avec des accents poivrés.

Accords mets-vins : Une andouillette et sa purée bien beurrée, des suprêmes de volaille aux champignons ou une escalope de veau à la Normande. Côté poisson, optez également pour une préparation onctueuse comme une sauce Hollandaise ou une blanquette.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins, bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée