

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montmains - 2019



Ce célèbre cru de la rive gauche du Serein est probablement un des plus anciennement cultivés du vignoble chablisien. On retrouve ici des traces d'une viticulture dès l'époque romaine, au 3ème siècle de notre ère ! Plus tard, les moines de l'abbaye bourguignonne de Pontigny voient dans ces coteaux exposés au Sud-Est, qui font face à la rivière, un terreau idéal pour y produire leur vin.

Sur ces pentes bien drainantes, aux sols clairs, caillouteux et filtrants, le substrat kimméridgien riche en coquilles d'huîtres finit de donner aux vins leur caractère typiquement chablisien : des blancs à la fois amples, expressifs et acidulés, marqués par une minéralité iodée de tout premier ordre, des vins à la fois subtils dans leur aromatique et pourtant très intenses en bouche.

Ce Montmains 2019, issu de vignes d'une quarantaine d'années parfaitement situées à mi-coteau, incarne à merveille l'identité d'un grand Chablis empreint d'un élégant classicisme, entre profondeur gourmande et douceur miellée d'un côté, fraîcheur iodée et minéralité épicée de l'autre.

D'un côté la sensualité des fruits blancs pochés, de la crème d'Isigny, du miel, du suc de violette et de la cire fraîche, des blancs d'œufs battus en neige... de l'autre le raffinement aérien des petites fleurs blanches printanières, du cerfeuil et de la menthe sauvage, mais aussi la fraîcheur des coquilles d'huîtres, des graviers mouillés, de la pomme Granny et des zestes d'agrumes. Une fine évocation de champignons de Paris et d'amanite des Césars (qui pourrait évoluer plus tard vers la truffe blanche) complète un bouquet expressif, fin et harmonieux.

La bouche est gorgée de fruits mais elle reste serrée, structurée autour d'un grain pierreux qui resserre et dynamise le vin. L'entame texturée sur les fruits blancs gorgés de soleil et charnus, complétés d'une touche d'abricot, est parfaitement équilibrée par une tension acidulée qui vient stimuler les papilles. Une touche de kumquat, porteuse d'une fine amertume salivante, électrise l'ensemble, tandis que le sol s'exprime sur une minéralité crayeuse très accrocheuse. A la fois ample et vibrant, ce Premier Cru Montmains nous régale de bout en bout.

Taillé pour la table, on pourra l'associer avec bonheur, d'ici 5 ans ou plus, à une gastronomie terrienne : on pense à une andouillette ou un râble de lapin à la moutarde ancienne. Côte mer, un bar rôti accompagné d'un beurre blanc conviendra aussi parfaitement. On salive déjà...

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montmains - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Sensuel et frais : fruits blancs pochés, crème d'Isigny, miel, suc de violette, blancs d'œufs battus en neige mais aussi les coquilles d'huîtres, les graviers mouillés, la pomme Granny, les zestes d'agrumes, les champignons frais.

Bouche : L'entame texturée sur les fruits blancs gorgés de soleil et charnus, complétés d'une touche d'abricot est équilibrée par un grain serré et une tension acidulée qui vient stimuler les papilles. Une touche de kumquat électrise l'ensemble

Accords mets-vins : Une andouillette ou un râble de lapin à la moutarde ancienne. Côte mer, un bar rôti accompagné d'un beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée