

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2019



Voici incontestablement une des pièces maîtresses de l'incroyable collection de premiers crus proposée cette année encore par Samuel : il nous enchante par sa classe, son extraordinaire finesse et la phénoménale sensation d'énergie fuselée qu'il dégage. Un parangon du grand Chablis intensément minéral, à la fois fumé et maritime, adouci par un fruité parfaitement mûr et délicieusement savoureux. D'une élégance et d'un équilibre de très haut vol !

Alors que certains vigneron chablisiens choisissent d'intégrer le cru de Séchet (ou Sécher) dans la dénomination des Vaillons, Samuel a toujours fait le choix d'isoler la production de cette parcelle de vieilles vignes âgées de plus de 70 ans : elles furent plantées par ses grands-parents et se situent sur une veine particulièrement calcaire et riche en fossiles marins. Il est convaincu, à juste titre, qu'elle révèle dans le vin une fraîcheur et une finesse minérale tout à fait exemplaires.

Soucieux de préserver au maximum la sophistication et la tension naturelle de ce Cru, Samuel fait le choix d'une vinification suivie d'un élevage sur lies fines de 18 mois, exclusivement en cuves inox. Un élevage long qui renforce encore la complexité de structure du vin et l'expression intense du sol.

Dès le premier nez, on plonge dans un océan de fraîcheur et l'on se dit que ce Séchet est littéralement touché par la grâce. Il y a là une dimension florale aérienne et raffinée, couplée à un élan maritime tout droit issu des sols kimméridgiens : on voyage dans un paysage aux essences rares, aux parfums subtils, entre tilleul et fleur de vigne, pain frais, coquilles d'huîtres, algue nori, craie humide, gros sel de mer, essence de citron et de pamplemousse, amande fraîche. Une touche fumée de pierre à fusil plane discrètement, de-ci, de-là. La gourmandise et la concentration du millésime est aussi bien présente, s'illustrant sur des notes de fruits à noyau, entre pêche et prune jaune, et de poire Nashi.

La bouche, excitante, dynamique, est magnifiquement juteuse et tendue. L'alliance entre une texture au grain fin et serré et l'impression de puissance que dégage le vin est admirable d'équilibre. Les saveurs de pinces de crustacés s'associent harmonieusement à un fruité franc évoquant les pépins de fruits blancs et la pêche. Quelle énergie ! La finale offre une intensité peu commune. Sa sapidité, toute marine et saline, nous emporte très loin, très haut et très longtemps !

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert

Nez : Aérien, floral et maritime : tilleul et fleur de vigne, pain frais, coquilles d'huîtres, algue nori, craie humide, gros sel de mer, citron et pamplemousse, amande fraîche. Une touche fumée de pierre à fusil. Poire Nashi et fruits à noyau

Bouche : Juteuse et tendue. L'alliance parfaite entre une texture au grain fin et serré et une impression de puissance .

Les saveurs de pinces de crustacés s'associent harmonieusement à un fruité franc évoquant les pépins de fruits blancs et la pêche

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques ou tartare de dorade aujourd'hui. Plus tard, une sole meunière ou un bar en croûte de sel et son beurre blanc aux salicornes



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée