

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Fourneaux - 2019



Le petit et confidentiel cru des Fourneaux occupe une position un peu excentrée sur la rive droite du Serein. Surplombant le village de Fleys, Les Fourneaux se situent en réalité dans le prolongement du Mont de Milieu, dont il est séparé par une combe.

Majoritairement orienté au Sud-Est et naturellement protégé des vents dominants par sa position en fond de vallée, le 1er cru Les Fourneaux, de maturité relativement précoce, offre généralement un magnifique équilibre entre une minéralité iodée affirmée et une belle concentration fruitée. Ce superbe 2019 nous en offre une éclatante démonstration, conjuguant avec une rare précision fraîcheur maritime, énergie du fruit et des agrumes mais aussi une trame empyreumatique particulièrement stimulante sur les papilles.

Parfaitement conscient du relief naturel de ce cru, et soucieux de préserver cette tension et cette dimension marine absolument typique, Samuel fait le choix d'une vinification et d'un élevage sur lies fines exclusivement en cuves inox, pour un résultat d'une pureté et d'une intensité renversantes !

Au nez comme en bouche, on est rapidement transporté dans un océan de fraîcheur : les coquillages et mollusques emprisonnés dans la roche semblent tout juste sortis de l'eau ! La sensation d'énergie jaillit du verre, avec ces évocations de jus de citron vert, de kiwi, de citronnelle, de menthe fraîche et de coriandre, d'eucalyptus et de gingembre mariné, de fruit de la passion et de cerfeuil. Nous n'avons pas encore goûté le vin, mais ne pouvons nous empêcher de penser déjà à des sashimis de daurade, un tartare de bar ou un ceviche !

La bouche est en parfaite cohérence : le fruit juteux s'exprime sur des saveurs de poire et de pomme Reinette. Les fruits blancs s'accompagnent d'une touche résolument poivrée, et même empyreumatique, tout droit venue des sols calcaires. Les agrumes ne sont pas en reste, toujours aussi dynamisants, entre citron vert, marmelade, clémentine et kumquat, complétés d'une nuance de fruit de la passion. On aime cette matière longiligne, traçante, toujours en mouvement : ce 1^{er} Cru Fourneaux avance avec une assurance qui force le respect. L'empreinte minérale évoquant tout autant les cailloux chauffés par le soleil que le gros sel de mer rend la finale particulièrement sapide et tonique.

Si les variations autour du poisson cru, que nous évoquions un peu plus haut, sont toujours de mise, on pourra également penser à des encornets, des clams ou des pinces de crabes saisis à la plancha, une sole grillée ou des gambas flambées.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un Chablis millimétré, énergique, droit et vibrant : il nous enchante !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Fourneaux - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais et énergique : jus de citron vert, de kiwi, citronnelle, menthe fraîche et coriandre, eucalyptus et gingembre mariné, fruit de la passion et cerfeuil. Coquillages et mollusques juste sorties de l'eau.

Bouche : La poire et la pomme Reinette s'accompagnent d'une touche poivrée, empyreumatique. Les agrumes sont toujours aussi dynamisants, entre citron vert, marmelade, clémentine et kumquat. Matière longiligne, traçante. Longue finale saline, salivante

Accords mets-vins : Sashimis de daurade, un tartare de bar ou un ceviche péruvien. Des encornets, des clams ou des pinces de crabes saisis à la plancha, une sole grillée ou des gambas flambées.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 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