

## Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2019



Doit-on encore présenter ce 1er Cru de la rive droite du Serein, voisin du Grand Cru Les Clos. Il partage avec ce-dernier la nature du sol de marnes calcaires, extrêmement riches en coquilles d'huîtres fossilisées, les fameuses *Exogyra Virgula*, et, partant, une droiture et une minéralité à la fois subtile et intense. Tension, vivacité, pureté cristalline, fraîcheur chlorophyllienne puis iodée, éclat et énergie des fruits blancs et des agrumes, le « Montée de Tonnerre » 2019 signé Samuel Billaud porte en lui, avec une classe folle, tous les canons du grand chardonnay « septentrional » profondément imprégné de ses origines calcaires kimméridgiennes.

Samuel exploite deux petites parcelles pour un total de 60 ares à peine : la première se situe sur le climat historique de Montée de Tonnerre et la seconde, sur le climat voisin du Haut-Chapelot (tout près de celle du domaine Raveneau). Ici, les vignes, âgées en moyenne d'une cinquantaine d'années, ont eu largement le temps de s'imprégner de la dimension pierreuse, saline et marine que le sol leur procure.

Parfaitement conscient du relief et de la tension naturelle du cru, Samuel intègre, pour la fermentation et l'élevage, une petite proportion de bois (un quart environ, en demi-muids de plusieurs vins), le reste du cru étant élevé en cuve pendant 15 mois environ.

La pureté et la subtilité d'expression du fruit et du sol ainsi que la finesse de texture forcent l'admiration : dès le premier nez, on ressent une sorte de jeunesse, d'énergie fringante qui excite nos sens. Gazon scintillant de la rosée du matin, jeunes pousses de trèfles, primevères et petites fleurs blanches : c'est l'éclosion générale du printemps. L'atmosphère est à la fois lumineuse, aérienne et maritime : on croise la lavande, la violette et le cerfeuil, les langoustines justes sorties de l'eau, les coquilles d'huîtres trouvées sur des plages Normandes, les petits galets polis par le flux et le reflux des vagues... Le fruit est tout aussi pur et éclatant, sur des notes toniques de pêche de vigne, de pomme Granny et de poire Beurré Hardy, complétées d'une touche saline évoquant les embruns. Quelle classe !

La qualité exceptionnelle du travail de mise en valeur du terroir se ressent en bouche avec plus d'intensité encore. L'entame pulpeuse et traçante, gorgée de saveurs de fruits blancs et de prunes jaunes, laisse peu à peu la place à l'énergie et la fine amertume des zestes d'orange, de citron et de pamplemousse. Puis viennent les épices et toujours cette dimension iodée et saline : on oscille entre le radis noir, le gingembre et la crevette fraîche. La finale, d'une longueur majuscule, semble faire cohabiter le chaud et le froid avec un naturel confondant, la fraîcheur de l'océan et l'empyreumatisme de la roche calcaire chauffée par le soleil. Superbe !

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un modèle d'élégance et d'intensité, au niveau de bien des Grands Crus.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, or clair

Nez : Sophistiqué : gazon scintillant de la rosée du matin, jeunes pousses de trèfles, primevères et petites fleurs blanches, lavande, violette, cerfeuil, langoustines justes sorties de l'eau, coquilles d'huîtres.  
Embruns. pêche de vigne, pomme  
Granny, poire

Bouche : L'entame pulpeuse et traçante, gorgée de saveurs de fruits blancs et de prunes jaunes, laisse peu à peu la place à l'énergie et la fine amertume des zestes d'orange, de citron et de pamplemousse. Puis viennent les épices et toujours cette dimension iodée

Accords mets-vins : Homard ou langouste cuit(e) au bleu ou rôti(e)s. Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Langoustines snackées, émulsion aux agrumes..



### 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