Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2019

Situé à l'extrêmité Nord-Ouest du secteur des Grands Crus, Bougros (et sa quinzaine d'hectares de vignes plantées) est certainement le plus méconnu des Grands Crus chablisiens. Pourtant, il donne à son meilleur des vins éminemment racés, à la fois sveltes, énergiques et intensément minéraux.

Ce Bougros est issu du meilleur secteur du finage, à mi-pente de la Côte de Bouguereau : ici les vignes s'immiscent dans des sols maigres, pierreux et calcaires, qui donnent au vin cette finesse saline et sa dimension verticale et corsée. L'orientation au Sud-Ouest garantit un excellent ensoleillement, gage d'une belle concentration aromatique, comme en témoigne ce superbe millésime 2019 charnu et expressif. Comme pour tous ses grands crus, Samuel privilégie une fermentation et un élevage en grands contenants de bois, pendant un an, avant que le vin ne repasse quelques mois en cuves pour finir de s'harmoniser sans perdre en tension.

La superbe maturité du fruit et l'omniprésence des marnes kimméridgiennes dans les sols donnent cette année au bouquet un profil charmeur et expressif. Dès le premier nez, les notes de citron confit, de mandarine flambée et de pamplemousse, s'accompagnent d'arômes à la fois floraux et sensuels évoquant une essence de chèvrefeuille ou de jasmin, quelques fleurs jaunes, des bonbons à l'anis de Flavigny. Puis vient le fruit, bien mûr, gorgé de soleil et de sucs : on pense à la poire et au coing, ainsi qu'à la pêche blanche délicatement nappée de miel. L'empreinte minérale ne cesse de s'affirmer, d'abord crayeuse, puis s'exprimant dans un registre à la fois iodé et corsé, évoquant les pinces de crustacés. Une touche délicate et plus suave de cire d'abeille, de vanille et de pâte feuilletée complète une palette aromatique nuancée mais résolument tournée vers le plaisir et la gourmandise.

L'ampleur et la richesse de texture en bouche sont remarquables : le vin se déploie sur des saveurs onctueuses de crème de fruits blancs et de tarte aux agrumes, relevées d'une touche acidulée évoquant le berlingot à l'orange et d'une dimension poivrée qui apporte un supplément de tonicité. La fin de bouche est tout simplement interminable, vous rapprochant d'une forme de plénitude sereine.

Voici incontestablement un grand vin de gastronomie, qui gagnera encore en finesse dans les prochaines années, et sublimera un risotto aux langoustines ou des pâtes à la langouste. Un must!

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Charmeur, expressif : citron confit, mandarine flambée, pamplemousse, extrait de chèvrefeuille, de jasmin, fleurs jaunes, bonbons à l'anis de Flavigny, poire et coing, pêche blanche au miel. Craie, iode, pince de crustacé. Cire d'abeille, vanille, beurre

Bouche : L'ampleur et la délicatesse de texture sont remarquables, saveurs gourmandes de crème de fruits blancs et de tarte au citron, relevées d'une touche acidulée (berlingot aux agrumes) et légèrement poivrée. Finale tonique

Accords mets-vins : Parfait dans quelques années sur un risotto aux langoustines ou des pâtes à la langouste !

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille épaulée (3 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée