

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2018



Il suffit de se promener dans le vignoble chablisien, sur la rive droite du Serein, pour voir combien le Grand Cru Vaudésir occupe une place à part, où plutôt la place centrale du vignoble : au cœur du coteau des grands crus, Vaudésir est un parfait amphithéâtre naturel, aux pentes abruptes, et au sol extrêmement mince où la roche-mère calcaire affleure souvent. Malgré ces conditions pédologiques difficiles, la vigne parvient à se glisser patiemment dans les anfractuosités du sol pour trouver ce substrat minéral dont elle va se nourrir et qui, plus tard, donnera au vin ce profil unique, à la fois gracile et aérien, profond et intense, le rapprochant de certains des plus beaux crus de la Côte-de-Beaune, du côté de Puligny-Montrachet surtout.

Lors du rachat en 2014 par la maison Faiveley de l'ancien domaine familial (Billaud-Simon), Samuel a pu récupérer deux micro-parcelles de vieilles vignes, d'à peine 10 ares au total. L'une se situe dans la partie orientale du Grand cru, vers la Moutonne et offre un profil plutôt solaire. L'autre, située plus à l'Ouest vers le Grand cru Grenouille, donne des raisins au profil résolument plus minéral et incisif. Les deux s'équilibrent à merveille et permettent à Samuel de livrer une expression particulièrement élégante et aboutie du fameux grand cru.

En grand connaisseur des nuances des terroirs chabliens, Samuel sait parfaitement adapter ses vinifications et ses élevages à chaque cru et chaque millésime. Il a choisi cette année, avec un raisin parfaitement mûr et bien concentré, de réaliser les fermentations en grands fûts, sans aucun bois neuf, apportant ainsi juste ce qu'il faut de rondeur, puis de poursuivre l'élevage du vin, une fois la malolactique terminée, en cuve inox, gage selon lui, d'une structure tendue et énergique, capable d'affronter brillamment une longue garde.

Dès le premier nez, ce Vaudésir d'une élégance suprême dévoile un profil à la fois aérien et sensuel : on voyage entre la tarte au citron meringuée et les petites fleurs blanches séchées, entre la crêpe Suzette et l'infusion verveine-menthe-citron, entre un pain aux céréales juste sorti du four et la pierre à fusil. Le fruit est resplendissant, mûr, juteux et charnu, sur des saveurs de poire, de pêche blanche et une touche tonique de kiwi et de marmelade aux agrumes.

En bouche, l'entame est scintillante. L'équilibre entre une matière généreuse, luxueuse même, et cette tension percutante, si chère à Samuel, est admirable. La finale très minérale, saline et salivante, n'en finit pas de se déployer et de s'élever vers les sommets. Un grand vin de garde, à oublier impérativement au minimum 5 ans (et plutôt 10 !) dans votre cave : il sublimera alors un homard cuisiné dans son jus de carapace

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

corsé. Superbe.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client. Attention : dernières disponibilités du millésime !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : D'une grâce infinie : tarte au citron meringuée, petites fleurs blanches séchées, crêpe Suzette, infusion verveine-menthe-citron, pain aux céréales, pierre à fusil. Poire, pêche blanche et une touche tonique de kiwi et de marmelade au citron.

Bouche : L'équilibre entre une matière généreuse, luxueuse même, et cette tension percutante, est admirable. La finale très minérale, saline et salivante, n'en finit pas de se déployer par strate.

Accords mets-vins : Les rois de l'océan, homard et turbot en tête. Simplement rôtis si vous le buvez assez jeune, dans des préparations plus élaborées et crémeuses d'ici 10 ans ou plus.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée