

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2019



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 souvent, mais aussi des Genevrières de Meursault : c'est particulièrement vrai sur ce millésime 2019.

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 tendu. Dans les deux cas, la concentration aromatique est fabuleuse ! Les deux profils 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 : une façon de préserver toute la subtilité aromatique du vin ainsi que sa structure tendue et énergique, capable d'affronter brillamment une longue garde.

Dès le premier nez, ce Vaudésir d'une élégance suprême dévoile un profil aérien, floral et poétique : petite fleurs blanches subtiles, violette, bergamote, poivres fins, musc, pierre frottée, les notes délicates s'entremêlent comme chez un parfumeur. Le citron vert et le fruit de la passion, mais aussi la pêche, s'accompagnent d'une dimension empyreumatique, flambée, tout droit venue du sol. Elle s'équilibre avec des notes mentholées rafraichissantes, des évocations de laurier, d'eucalyptus et de lavande. Puis vient cette vague maritime qui nous rappelle que nous sommes résolument et profondément ancrés dans un grand terroir chablisien. Ici, la roche se charge de notes de sel marin, de

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

varech, de coquillages et autres mollusques !

En bouche, le fruit, vif, juteux, rayonne : orange, mangue, pêche jaune, fruit de la passion, poire et pomme au four, clémentines rôties, kumquat, mirabelle, abricot... c'est une farandole ! Ce Vaudésir s'installe sans ciller, rien ne semble pouvoir l'arrêter. Imperturbable, porté par l'énergie du fruit et la vibration du sol, il prend inexorablement possession de tous nos sens... et on s'en satisfait grandement !

Après 5 années au minimum en cave, que diriez-vous de privilégier des accords associant viandes blanches et champignons : une volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse aux girolles, un quasi de veau rôti et ses jeunes cèpes juste poêlés, ou une tourte de volaille à la truffe noire...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Floral et poétique : petite fleurs blanches subtiles, violette, bergamote, poivres fins, musc, pierre frottée, citron vert, pêche et fruit de la passion, une touche flambée. Menthe, laurier et lavande. Sel marin, varech, coquillages.

Bouche : Le fruit, vif, juteux, rayonne : orange, mangue, pêche jaune, fruit de la passion, poire et pomme au four, clémentines rôties, kumquat, mirabelle, abricot... c'est une farandole. Energie du fruit et vibration du sol sur la finale.

Accords mets-vins : Des accords associant viandes blanches et champignons : une volaille de Bresse pochée et sa sauce crémeuse aux girolles, un quasi de veau rôti et ses jeunes cèpes juste poêlés, ou une tourte de volaille à la truffe noire.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée