

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Clos - 2019



Disons-le tout net : ce vin « n'existe pas »... ou presque ! Si ce n'est dans la cave de quelques amateurs très chanceux qui auront réussi à s'en procurer ne serait-ce qu'une bouteille. Sur le légendaire Grand Cru chablisien, qui donne des vins d'une profondeur insondable, Samuel exploite une micro-parcelle d'à peine 8 ares.

Les vignes, plantées pour partie en 1951, pour partie à la fin des années 1970, sont orientées au Sud et ont pleinement bénéficié de l'ensoleillement estival exceptionnel. Leur enracinement en profondeur leur a permis de plutôt bien résister au stress hydrique cette année, même si les rendements finaux se sont révélés ici bien faibles, avec moins de 30 hectolitres par hectare. Il faut dire que ces vieilles vignes occupent la partie haute du célèbre Grand Cru, où les sols sont les plus minces et caillouteux, mais toujours très riches en fossiles marins. Le terroir s'exprime avec une intensité incroyable dans ce vin au profil à la fois altier et lumineux, extraordinairement puissant mais parfaitement ciselé.

Comme tout grand "Clos", il est évidemment sur la réserve aujourd'hui, mais on sent déjà un potentiel énorme, qui se déploie par strates successives, entre fleurs d'arbres fruitiers et fleurs jaunes aux accents miellés, coquilles d'huîtres et varech, cannelle et muscade, poivre blanc, pain frais, une touche de réglisse, une autre de cire d'abeille, quelques zestes d'agrumes confits, la poire pochée, les fruits à noyau délicatement rôtis au beurre, pêches ou prunes jaunes...

Le niveau de concentration est extraordinaire : le vin se montre particulièrement plein et savoureux en bouche, il se déploie d'abord sur la chair gourmande du fruit. Il semble ensuite porté par cette énergie minérale, saline, qui le fait avancer, le tire vers le haut, ne cesse de mettre en mouvement les extraits secs et de stimuler tous nos sens.

Avec ce Clos, on « décolle » littéralement, porté par un souffle maritime vivifiant et une véritable énergie tellurique. Quelle force ! Nous ne saurons trop vous conseiller d'être patient et de l'oublier en cave, idéalement, une dizaine d'années ! Il rayonnera alors de tout son éclat, enrichi de fins arômes de sous-bois, pour sublimer un homard rôti et son jus de carapace réduit, ou un turbot accompagné d'une émulsion truffée.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Clos - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Puissance contenue : fleurs d'arbres fruitiers et fleurs jaunes aux accents miellés, coquilles d'huîtres et varech, cannelle et muscade, poivre blanc, pain frais, réglisse, cire d'abeille, zestes d'agrumes confits, poire pochée, pêche rôtie au beurre

Bouche : Le niveau de concentration est extraordinaire : le vin se montre particulièrement plein et savoureux, il se déploie par strate successive, sur la chair gourmande du fruit puis sur l'énergie minérale, saline, qui le tire vers le haut

Accords mets-vins : Huîtres chaudes et foie gras poêlé, sur une crème de cerfeuil. Turbot rôti, émulsion à la truffe. Dans quelques années, Saint-Jacques à la truffe ou navarin de homard au jus corsé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2044

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée