

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montmains - 2020



Ce célèbre cru de la rive gauche du Serein est probablement un des plus anciennement cultivés du vignoble chablisien. On y retrouve des traces d'une viticulture dès l'époque romaine, au 3ème siècle de notre ère ! Plus tard, les moines de l'abbaye bourguignonne de Pontigny voient dans ces coteaux exposés au Sud-Est, qui font face à la rivière, un terreau idéal pour y produire leur vin.

Sur ces pentes bien drainantes, aux sols clairs, caillouteux et filtrants, le substrat kimméridgien riche en coquilles d'huîtres finit de donner aux vins leur caractère typiquement chablisien : des blancs à la fois amples, expressifs et énergiques, marqués par une minéralité iodée de tout premier ordre, des vins nuancés dans leur aromatique et pourtant très intenses en bouche.

Ce Montmains 2020, issu de vignes d'une quarantaine d'années parfaitement situées à mi-coteau, séduit par sa concentration sensuelle et son noble classicisme. Au premier regard, on perçoit davantage de densité dans sa robe lumineuse. Le nez déploie ses charmes sur des notes voluptueuses d'huile d'amande douce, d'essence de bergamote et de fleurs capiteuses, d'encens et de fruits confits au miel, autour de l'ananas, de la pêche, de la mangue ou de la mandarine. Bien sûr, on retrouve l'empreinte du sol et son lointain passé maritime au travers de notes iodées de bulots et autres gastéropodes marins juste sortis de l'eau.

Après ce nez intense et si concentré, l'entame de bouche paraît presque discrète. Mais rapidement, les saveurs s'affirment autour de fruits blancs et de fruits à noyau marinés, de saveurs de sauce aux prunes, mais aussi d'amers subtils et stimulants évoquant radis noir et gingembre cuits, écorces d'orange Outspan, kumquat ou carambole. Quelques nuances de sauge ou d'oseille apportent un supplément de complexité à ce jus puissant, riche en extraits minéraux, promis à une fort belle évolution. La longueur impressionnante de sa finale, saline à souhait, confirme que nous tenons là un Premier Cru Montmains à l'énorme potentiel.

Un séjour de 5 années en cave ouvrira des perspectives radieuses. Vous vous régalez alors autour d'une barbue à l'oseille, d'une raie au beurre noir, d'un waterzoï de volaille ou encore d'une blanquette de lotte délicatement safranée. Gourmand, vous avez dit gourmand ?

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montmains - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante mais dense

Nez : Sensuel, concentré : huile d'amande douce, essence de bergamote et de fleurs capiteuses, encens et fruits confits au miel, autour de l'ananas, de la pêche, de la mangue ou de la mandarine. Notes iodées de bulots et autres gastéropodes marins.

Bouche : Entame élégante et soyeuse, fruits blancs et fruits à noyau marinés, de saveurs de sauce aux prunes, et d'amers subtils de radis noir et gingembre cuits, d'écorces d'orange Outspan, kumquat ou carambole. Finale puissante, riche en extraits salins

Accords mets-vins : Une barbue à l'oseille, une raie au beurre noir, un waterzoi de volaille ou encore une blanquette de lotte.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques