

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2020



Voici incontestablement une des pièces maîtresses de l'incroyable collection de premiers crus proposée cette année encore par Samuel : il nous enchante par sa classe, sa finesse verticale et cette force sereine qui l'habite. Un parangon du grand Chablis intensément ample, souple, à la fois gorgé d'un fruit parfaitement mûr et délicieusement savoureux mais toujours empreint d'une minéralité fumée, puis maritime et épicée. D'une élégance et d'une précision digne d'un travail de haute-joaillerie !

Alors que certains vignerons chablisiens choisissent d'intégrer le cru de Séchet (ou Sécher) dans la dénomination des Vaillons, Samuel a toujours fait le choix d'isoler la production de cette parcelle de vieilles vignes âgées de plus de 70 ans : elles furent plantées par ses grands-parents et se situent sur une veine particulièrement calcaire et riche en fossiles marins. Il est convaincu, à juste titre, qu'elle révèle dans le vin une fraîcheur et une finesse minérale tout à fait identitaires.

Soucieux de préserver au maximum la sophistication et la tension naturelle de ce Cru, Samuel fait le choix d'une vinification suivie d'un élevage sur lies fines de 18 mois, exclusivement en cuves inox. Un élevage long qui renforce encore la complexité de structure du vin et l'intensité d'expression du sol.

A l'œil, on imagine déjà, dans une robe presque translucide et scintillante, la finesse de ce Cru. Dès le premier nez, on plonge dans un univers d'élégance et de finesse, autour d'évocations de petites fleurs blanches à la douceur délicate, fleurs d'amandier, œillet ou muguet, de miel de lavande et d'une touche subtile de curcuma. A l'aération, la présence de la roche, avec ses nuances fumées, et l'énergie des agrumes s'affirment. Tout comme l'éclat d'un fruit à la maturité parfaite, autour de la poire Nashi, de la pêche blanche et du fruit de la passion. Bergamote et note camphrée précèdent le déploiement d'une trame iodée évoquant une mer calme, serpentant au cœur des fjords.

La bouche, ample, souple et dynamique, est magnifiquement juteuse et tendue. L'alliance entre une texture au grain minéral serré et la générosité séveuse et gourmande du fruit est admirable d'équilibre. Les saveurs de pomme Reinette et de kiwi se marient avec l'énergie acidulée de la mandarine, du citron yuzu et de la rhubarbe. Plus on avance, plus l'imprégnation minérale retend le propos et excite les papilles avec ses accents poivrés et pimentés. La finale, d'une admirable précision, célèbre la fusion de la pierre, du fruit et des épices.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Incroyable longueur pour ce Premier Cru Sèchet qui brillera dans 5 ans sur une sole meunière, ou, plus tard encore, sur une volaille de Bresse pochée accompagnée d'une fricassée de girolles. Sublime !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2020



Dégustation et accords

Robe : Très claire, scintillante

Nez : Fin, élégant : petites fleurs blanches à la douceur délicate, fleurs d'amandier, œillet ou muguet, miel de lavande, une touche subtile de curcuma, nuances fumées, poire Nashi, pêche blanche et fruit de la passion, bergamote, camphre, une note iodée

Bouche : Ample et souple, juteuse, un équilibre admirable entre une texture au grain minéral serré et la générosité séveuse du fruit autour de la pomme Reinette, du kiwi, de la rhubarbe et des agrumes. Superbe finale aux accents pierreux, poivrés et pimentés.

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et herbes fines. Plus tard, une sole meunière ou un bar en croûte de sel et son beurre blanc aux salicornes. Plus tard encore, sur une volaille de Bresse pochée accompagnée d'une fricassée de girolles



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques