

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2020



Voisin du Grand Cru Les Clos, le climat de « Montée du Tonnerre » partage avec ce dernier la nature du sol de marnes calcaires extrêmement riches en coquilles d'huîtres fossilisées, les fameuses *Exogyra Virgula*, qui lui confère une intensité minérale mille fois démontrées. Tension, vivacité, pureté cristalline et iodée, énergie, le « Montée de Tonnerre » signé Samuel Billaud porte en lui, avec une classe folle, tous les canons du grand chardonnay septentrional.

Samuel exploite deux petites parcelles pour un total de 60 ares à peine : la première se situe sur le climat historique de Montée de Tonnerre et la seconde, sur le climat voisin du Haut-Chapelot (tout près de celle du domaine Raveneau). Ici, les vignes, âgées en moyenne d'une cinquantaine d'années, ont eu largement le temps de s'imprégner de la dimension pierreuse, saline et marine que le sol leur procure.

Parfaitement conscient de l'intensité et de la tension naturelle du cru, Samuel intègre, pour la fermentation et l'élevage, une petite proportion de bois (un quart environ, en demi-muids de plusieurs vins), le reste du cru étant élevé en cuve pendant un peu plus d'un an.

En 2020, les bourgeons ont très tôt pointé le bout de leur nez, obligeant souvent les vignerons à veiller à les protéger de quelques gelées de printemps. Cette avance ne s'est jamais érodée et la veille des vendanges les raisins affichaient un bel état sanitaire. Les premiers coups de sécateur ont été donnés dès la fin du mois d'août, pour une bonne dizaine de jours, dans des conditions idéales. La qualité était au rendez-vous, avec des jus prometteurs, bien équilibrés, montrant une vraie tension et une belle intensité fruitée. Ce millésime, solaire mais tout de même plein de fraîcheur, se distingue au final par son élégant classicisme.

Dès le premier nez, la palette aromatique est large, proposant avec une égale précision des fragrances de curcuma, de curry indien, de poivre blanc ou de tilleul. Les notes de fleurs séchées et d'herbes fines plus ou moins anisées dansent une plaisante gigue, invitant également baie de genièvre ou badiane à les rejoindre. On est bien loin de l'image d'Épinal de certains chablis assis sur des monceaux de bois qui confèreraient douceur et note toastée. Ici on écume un dictionnaire complet d'impressions olfactives d'une grande finesse, pour finir sur des nuances de silex et de roche sèche.

La bouche est séveuse et diablement profonde. On navigue entre une douce sensualité, parfaitement contenue, faite de nuances miellées, muscatées, de roses poudrées et la fraîcheur des notes d'agrumes, d'où émergent citron jaune et orange confite. Le milieu de bouche offre une

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

texture d'une belle épaisseur, qui ne perd jamais en élégance. On baigne en eau claire et profonde, on se repaît d'un jus vibrionnant et précis. La finale, ascendante, offre des notes minérales distinguées et structurantes. L'énergie procurée de bout en bout par ce superbe « Montée de Tonnerre » est proprement incroyable.

Il va de soi que les grands crustacés, type gambas, langoustes ou homards, grillés ou cuits à la plancha, se feront une joie de croiser la route de ce délicieux Premier Cru. On goûtera aux délices d'accords plus gourmands encore en proposant des sauces beurrées et citronnées. On ne boudera pas son plaisir en l'associant également à quelques pintxos aux calamars ou autres poulpes finement assaisonnés. Succulent... et indispensable !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2020



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, or clair

Nez : Sophistiqué, précis : curcuma, curry indien, poivre blanc, tilleul et miel de fleurs, fleurs séchées, herbes fines anisées, feuilles d'eucalyptus, baie de genièvre ou badiane, des nuances de silex et de pierre sèche. Citron jaune. Groseille à maquereau

Bouche : Une entame pulpeuse, on navigue entre une douce sensualité, parfaitement contenue, faite de nuances miellées, muscatées, de roses poudrées et la fraîcheur des notes d'agrumes (citron, orange confite). Un jus vibrionnant, énergique. Finale montante

Accords mets-vins : Homard ou langouste cuit(e) au bleu ou rôti(e)s. Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Langoustines snackées, émulsion aux agrumes. Pintxos aux calamars ou autres poulpes finement assaisonnés



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