

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2020



Situé à l'extrémité Nord-Ouest du secteur des Grands Crus, Bougros (et sa quinzaine d'hectares de vignes plantées) est certainement le plus méconnu des Grands Crus chabliens. Pourtant, il est capable de donner des vins éminemment racés, à la fois puissants, énergiques, imbriquant à merveille la sève, le sol et un fruit radieux et gourmand.

Ce Bougros est issu du meilleur secteur du finage, à mi-pente de la Côte de Bouguereau : ici les vignes s'immiscent dans des sols maigres, pierreux et calcaires, qui donnent au vin cette finesse saline et sa dimension verticale et corsée. L'orientation au Sud-Ouest garantit un excellent ensoleillement, gage d'une belle concentration aromatique, comme en témoigne ce superbe millésime 2020 charnu et expressif.

Comme pour tous ses grands crus, Samuel privilégie une fermentation et un élevage en grands contenants de bois (principalement en demi-muids de 5 ou 600 litres), pendant un an, avant que le vin ne repasse environ 6 mois en cuves pour finir de s'harmoniser sans perdre en tension.

Dès le premier nez, le vin affirme son imprégnation dans son terroir : on perçoit littéralement le contact entre les racines et les couches profondes de la roche-mère, le cheminement de la sève au cœur du minéral. Les éclats diaphanes et immaculés du calcaire se parent de notes florales élégantes et miellées, rappelant le raffinement subtil des meilleurs vins de Saint-Aubin ou Puligny-Montrachet. A l'aération, la sensualité des arômes s'affirme, autour de la poire pochée, d'une pêche compotée, de notes de poudre d'amande et de pignon de pin écrasé, de nuances d'abricot bien mûr et d'ananas. La fraîcheur chlorophyllienne et anisée du cerfeuil vient équilibrer l'ensemble, renforçant encore la sophistication naturelle de ce superbe Grand Cru.

La générosité savoureuse et la richesse de texture en bouche sont remarquables : le vin se déploie sur d'irrésistibles évocations de coulis de fruits blancs, poires en tête, de pêche jaune, de mangue et de fruit de la passion, de gâteau à l'ananas. Virevoltant autour de ce tendre noyau au charme évident, les épices dynamisent le propos et excitent nos papilles : on pense au safran, au curcuma, à une poudre de curry, complétés de quelques agrumes comme le kumquat et la mandarine.

Equilibre, précision, énergie et longueur : tout est franchement enthousiasmant ! Un grand vin, à la fois charmeur et si raffiné, qui réveille des envies de soles de petit bateau ou de langoustines, idéalement accompagnées d'un risotto à la truffe blanche.

Un must indispensable !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert marqué

Nez : Charmeur, expressif : craie, éclats de roche, fleurs blanches entre chèvrefeuille et jasmin, nuances miellées, poire pochée, pêche compotée, poudre d'amande, pignon de pin écrasé, nuances d'abricot bien mûr et d'ananas, cerfeuil et aneth.

Bouche : Richesse de texture et générosité fruitée, d'irrésistibles évocations de coulis de fruits blancs (poires), de pêche jaune, de mangue, de fruit de la passion, de gâteau à l'ananas. Des épices dynamiques (curcuma, safran) et l'énergie des agrumes (kumquat)

Accords mets-vins : Soles de petit bateau grillées ou langoustines snackées, idéalement accompagnées d'un risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
épaulée (3 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée