

## Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2021



Nous sommes au cœur historique du vignoble chablisien : sur ce « Mont de milieu » qui séparait jadis la cité de Chablis (sous la domination des Comtes de Champagne) et le village de Fleys (bastion des Ducs de Bourgogne), la vigne est présente depuis de nombreux siècles, travaillée par les moines cisterciens de l'abbaye de Pontigny.

Cette longue histoire n'est évidemment pas le fruit du hasard : le cru bénéficie d'une homogénéité géo-pédologique exceptionnelle, avec son sol pauvre de calcaires et de marnes kimméridgiennes, sa pente raide et régulière, bien drainante, et sa parfaite exposition au Sud-Est. Un terroir « béni des Dieux » qui donne des vins racés, à la fois tendus et puissants, ciselés par une minéralité subtilement aiguisée qui apporte une formidable sensation d'énergie.

Samuel exploite une belle parcelle sur toute la hauteur du cru : les plus vieilles vignes (entre 60 et 80 ans tout de même) se situent sur les parties basse et haute, tandis que la partie centrale a été replantée au milieu des années 1980. Pour ce cru, Samuel fait le choix d'un élevage combinant cuve (pour 80% environ) et demi-muids de 5 ou 600 litres, sans bois neuf, pendant une quinzaine de mois.

Ce Mont-de-Milieu se distingue par son profil subtil et nuancé, à la fraîcheur printanière franchement réjouissante. Le nez s'ouvre sur des promesses de promenade bucolique, au cœur de vallons verdoyants, de parterre de fleurs blanches et d'herbes fines aux fraîches notes anisées, rappelant la badiane, l'aneth et le cerfeuil, de vergers en fleurs et de ruches gorgées de miel frais. Au fil de l'aération, l'éclat du fruit envahit peu à peu l'atmosphère, sur des notes franches de poire, de pêche blanche, de pommes Reinette et Granny, de citron vert, complétées de nuances épicées subtiles. Une touche mentholée discrète, une autre d'eau de lavande soulignent la subtile poésie du bouquet. Un délicat voile de poussière de roche reste en suspension, au-dessus du verre.

On retrouve dans une bouche soyeuse et expressive cette même classe naturelle, cet équilibre dont ce Chablis Mont de Milieu ne se dépare jamais. Juteuse, sensuelle mais tonique, elle déploie ses saveurs pures de poire, de fruit de la passion, de pamplemousse, de mandarine et de citron vert, relevées d'une touche tonique de poivre. La verveine rafraîchit sans cesse l'atmosphère, tandis que de délicats amers rappelant Trévise et écorces d'agrumes animent la longue finale. Une jolie note d'oseille récompense les palais les plus aguerris.

Lieu jaune rôti accompagné d'une fricassée de girolles et de jeunes pousses d'épinard, noix de Saint-Jacques servie avec une tombée de

poireaux ou, pour les plus patients, une cassolette de fruits de mer gratinés: régalez-vous, c'est un délice !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Nuancé, printanier : vallons verdoyants, fleurs blanches et herbes fines anisées, rappelant l'aneth et le cerfeuil, vergers en fleurs, ruches gorgées de miel frais, poire, pêche blanche, pommes Reinette et Granny, citron jaune, menthe

Bouche : Soyeuse, sensuelle mais tonique, elle déploie ses saveurs pures de poire, de fruit de la passion, de pamplemousse, de mandarine et de citron vert, relevées d'une touche tonique de poivre et de verveine. Longue finale relevée d'amers délicats

Accords mets-vins : Saumon à l'oseille, lieu jaune rôti accompagné d'une fricassée de girolles et de jeunes pousses d'épinard, noix de Saint-Jacques servie avec une tombée de poireaux, une cassolette de fruits de mer gratinés.  
Tome de chèvre ou de brebis.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2024 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille épaulée



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques