

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2021



Doit-on encore présenter ce 1er Cru de la rive droite du Serein, voisin du Grand Cru Les Clos. Il partage avec ce-dernier la nature du sol de marnes calcaires, extrêmement riches en coquilles d'huîtres fossilisées, les fameuses *Exogyra Virgula*, et, partant, une droiture et une minéralité à la fois subtile et intense. Le « Montée de Tonnerre » porte tous les canons du grand chardonnay « septentrional », profondément imprégné de ses origines calcaires kimméridgiennes.

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 (à proximité immédiate 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 du relief 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 15 mois environ.

Sur ce superbe millésime 2021, tout en éclat et en fraîcheur, le nez d'abord discret s'ouvre progressivement dans un registre gracile et aérien. On perçoit d'enveloppants arômes renvoyant aux prémices du printemps, aux frondaisons d'une allée cavalière et à l'aube fraîche d'un fond de vallée verdoyante. De fines notes d'eucalyptus, de soupe froide de petit pois, de fleur d'eau et d'anis restituent parfaitement ces impressions primesautières. Une sensation de fraîcheur que vient maintenant souligner un souffle iodé rappelant les origines maritimes des sols kimméridgiens. La palette aromatique s'élargit ensuite pour proposer des notes de fleurs séchées, de verveine, de tilleul et d'éclats de silex, rejointes par un fruit pur et plein d'énergie autour de la pomme Granny, des fruits à noyau et d'une touche de zeste d'orange. L'ensemble est stupéfiant de vivacité.

L'entame séveuse est dominée par une empreinte minérale saline qui ragaillardit immédiatement nos sens. Une pointe de saveurs plus suaves s'immisce dans le cœur de bouche autour du citron confit, de la marmelade d'orange et du miel d'acacia. Les épices, entre baie de genièvre, graine de fenouil et réglisse intègrent cette danse entraînante. Ample, gourmand mais toujours tendu, ce prodigieux Montée de Tonnerre, jamais ostentatoire, fait montre d'une redoutable précision. L'imprégnation calcaire rejaillit dans une longue finale saline et vibratoire.

On imagine cet épatant 1er cru déployant ses jeunes ailes sur des poulpes

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

à la Galicienne ou une tielle sétoise. Plus tard, il bombera le torse pour mieux nous épater avec des langoustes grillées au beurre d'estragon et d'agrumes ou des quenelles de brochet aux écrevisses.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2021



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, or clair

Nez : Sophistiqué, aérien : frondaisons humides, eucalyptus, soupe froide de petit pois, fleur d'eau et anis, note iodée, fleurs séchées, verveine, tilleul et éclats de silex, pomme Granny, fruits à noyau et une touche de zeste d'orange

Bouche : Entame séveuse et saline puis des saveurs plus suaves autour du citron confit, de la marmelade d'orange et du miel d'acacia. Gourmande et tendue par une trame épicée entre baie de genièvre, fenouil et gingembre. Longue finale calcaire

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 2025 et 2038

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