

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2021



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 scintillante, épicée, de la plante et du sol avec un fruit radieux, résolument 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 sa signature saline et épicée. L'orientation au Sud-Ouest garantit un excellent ensoleillement, gage d'une belle concentration aromatique, comme en témoigne ce millésime 2021 bien mûr et sensuel, sur une année à la météo plutôt fraîche et arrosée.

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.

Au premier nez, le vin s'affirme dans un registre résolument sensuel et enveloppant, déployant ses charmes aux accents orientaux, autour de saveurs de coulis de fruits jaunes, entre pêche, mangue, ananas et un soupçon d'abricot. Mais on pense également à un miel épais et à la colophane avant que de suaves volutes épicées nous conduisent au cœur des étals chatoyants du Grand Bazar d'Istanbul : safran, ras el-hanout, graine de coriandre, curry jaune et poivre subtils chatouillent les narines pour notre plus grand plaisir. Une touche de citron confit complète cette composition aromatique riche et lumineuse. Au fil de l'aération, le propos ne cesse de gagner en fraîcheur et en salinité : l'empreinte maritime se révèle progressivement, nimbée de notes toniques de poivre blanc, de coriandre et de gingembre frais.

L'équilibre de bouche est absolument remarquable, balançant avec assurance entre le volume enveloppant d'un fruit mûr et l'acidité juteuse des agrumes. On passe allégrement du coulis de poire ou de pêche jaune et de l'orange confite à la pomme Granny, au sorbet au fruit de la passion et au kumquat. La combinaison des épices et des agrumes est intense et expressive, révélant la prodigieuse énergie interne du vin. Au fil des nombreux virages par lesquels nous mène ce facétieux Grand Cru, on redécouvre maintenant l'énergie scintillante et racée du citron et de l'orange juteuse et acidulée. Sur la finale, la persistance du fruit et des épices est tout bonnement impressionnante.

Véritable concentré d'énergie, ce Bougros brillera dans sa jeunesse, après

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

un bon carafage, sur un tartare de bar de ligne ou de daurade royale. Plus tard, optez pour les chairs les plus fines et les saveurs marines délicates, autour du Saint-Pierre ou de la barbue, qu'on accompagnera volontiers d'oseille ou de salicorne, de la langoustine et de la langouste.

Densité, précision, énergie et longueur : tout est franchement enthousiasmant ! Un grand vin charmeur et complexe, au potentiel de garde de 15 ans au moins.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Sensuel, expressif : coulis de fruits jaunes, autour de la pêche, de la mangue, de l'ananas et d'un soupçon d'abricot, miel et colophane, safran, ras el-hanout, graine de coriandre, curry jaune et poivre subtils, citron confit, une touche iodée, gingembre

Bouche : Remarquable équilibre entre le volume enveloppant d'un fruit mûr et l'acidité juteuse des agrumes. On passe du coulis de poire ou de pêche jaune, de l'orange confite à la pomme Granny, au sorbet au fruit de la passion et au kumquat. Longue finale tonique

Accords mets-vins : Un tartare de bar de ligne ou de daurade royale. Plus tard, chairs fines et saveurs marines délicates, autour du Saint-Pierre ou de la barbue, qu'on accompagnera volontiers d'oseille ou de salicornes, de la langoustine et de la langouste



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille épaulée (3 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques