

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Clos - 2021



Disons-le tout net : ce vin « n'existe pas »... ou presque ! Si ce n'est dans la cave d'une poignée d'amateurs exigeants et très chanceux qui auront réussi à s'en procurer ne serait-ce qu'une bouteille. Sur le légendaire Grand Cru chablisien, qui donne des vins d'une profondeur insondable, Samuel exploite une micro-parcelle d'à peine 8 ares.

Les vignes, plantées pour partie en 1951, pour partie à la fin des années 1970, sont orientées au Sud et ont pleinement bénéficié d'un ensoleillement estival tardif. Ces vieilles vignes occupent la partie haute du célèbre Grand Cru, où les sols sont les plus minces et caillouteux, mais toujours très riches en fossiles marins. Le terroir s'exprime avec une intensité peu commune dans ce vin au profil à la fois altier et lumineux, extraordinairement puissant mais parfaitement ciselé.

Comme tout grand "Clos", il est évidemment sur la réserve aujourd'hui, mais on sent déjà un potentiel énorme, dans un registre incroyablement complexe et raffiné, digne d'un chef d'œuvre de l'impressionnisme ou du pointillisme. Il se livre par strates successives, entre fleurs d'arbres fruitiers et fleurs jaunes aux accents miellés, coquilles d'huîtres, algues et salicornes, cannelle, baie de genièvre et curcuma, poivre blanc, pain frais, une touche de réglisse, une autre de cire d'abeille, quelques zestes d'agrumes confits, la poire Nashi, les fruits à noyau délicatement beurrés, mais aussi le cerfeuil et même le jus d'ortie... C'est un ravissement de tous les instants.

Le niveau de concentration et l'énergie interne de ce vin sont extraordinaires : il se montre à la fois fuselé, traçant et particulièrement sapide en bouche. Il se déploie d'abord sur la chair gourmande du fruit. Il semble ensuite porté par une énergie minérale, saline, qui le fait avancer, le tire vers le haut. Les extraits secs tourbillonnent maintenant en bouche pour mieux stimuler nos sens.

Avec ce Clos, on « décolle » littéralement, porté par un souffle maritime vivifiant et une véritable énergie tellurique. Quelle force ! Nous ne saurons trop vous conseiller d'être patient et de l'oublier en cave, idéalement, une dizaine d'années. Il rayonnera alors de tout son éclat, enrichi de fins arômes de sous-bois, pour sublimer un homard rôti et son jus de carapace réduit, ou un turbot accompagné d'une émulsion au jus de coque truffé.

Quantité limitée à 1 bouteille par foyer.

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Clos - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Puissance contenue : fleurs d'arbres fruitiers et fleurs jaunes aux accents miellés, coquilles d'huîtres et varech, cannelle et muscade, poivre blanc, pain frais, réglisse, cire d'abeille, zestes d'agrumes confits, poire pochée, pêche rôtie au beurre

Bouche : Le niveau de concentration est extraordinaire : le vin se montre particulièrement plein et savoureux, il se déploie par strate successive, sur la chair gourmande du fruit puis sur l'énergie minérale, saline, qui le tire vers le haut

Accords mets-vins : Huîtres chaudes et foie gras poêlé, sur une crème de cerfeuil. Turbot rôti, émulsion à la truffe. Dans quelques années, Saint-Jacques à la truffe ou navarin de homard au jus corsé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques