

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Valmur - 2021



Le Grand Cru Valmur occupe une position centrale sur le coteau des Grands Crus chablisien. Avec à peine 10 hectares plantés au total, il s'organise autour d'une micro-vallée à la double exposition. La petite parcelle exploitée par Samuel est plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans, situées sur l'envers du Valmur, et bénéficiant d'une exposition au Sud-Ouest.

Sur ces sols typiques et très homogènes de marnes kimméridgiennes, drainants et bien ventilés, le chardonnay atteint une intensité d'expression tout à fait remarquable, dans un équilibre parfait entre puissance et raffinement, profondeur fruitée, élégance florale et fraîcheur maritime.

Après un élevage en grands fûts pendant un an (sans bois neuf), suivi d'un passage de 6 mois en cuve, ce Valmur à la robe claire et lumineuse se présente aujourd'hui dans un registre à la fois intense et d'une rare élégance. Le nez s'ouvre sur un univers végétal complexe, à la fraîcheur chlorophyllienne omniprésente : on pense à la menthe sauvage, à la coriandre, à l'aneth, à un cerfeuil musqué aux accents de réglisse. Des notes florales de tilleul, de chèvrefeuille et même de jasmin s'immiscent maintenant dans un voile lumineux d'agrumes, de fruit de la passion, de pomme Granny et de pêche de vigne. Viennent ensuite une poire juteuse ainsi qu'une note rafraîchissante de sorbet au citron. L'expression du sol s'illustre dans un registre pierreux, fumé avant de laisser place à des évocations de brise marine et de plages de sable où l'océan vient de déposer des algues fraîches.

L'énergie et la précision des contours en bouche sont admirables. La qualité et la juste maturité du fruit rayonnent sur les papilles, entre pomme Reinette, prune jaune, nectarine et fruit de la passion. La fine amertume acidulée des zestes d'agrumes n'en finit pas d'exciter les papilles. L'expression épicée et saline du sol revient en force sur la finale, entre gros sel marin, poivre vert, baie de genièvre et clou de girofle. Quelle complexité !

Concentré et pénétrant, d'une persistance phénoménale, ce Grand Cru Valmur mérite une place de choix dans votre cave et vous réglera dans quelques années pour accompagner une barbue « meunière », un filet de Saint-Pierre « retour des Indes », à la façon d'Olivier Roellinger, ou encore sur les fameuses langoustines en feuillantine au sésame, sauce au curry, signées Bernard Pacaud... Attention, ce collector fut produit cette année en toute petite quantité.

Quantité limitée à 2 bouteilles par foyer.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Valmur - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais, lumineux, complexe : menthe sauvage, coriandre, aneth, cerfeuil musqué, fleur de vigne et tilleul, agrumes, fruit de la passion et pêche de vigne, fruits blancs, sorbet au citron, une note fumée, brise marine, plage de galets.

Bouche : Précise, énergique, sur les pommes Reinette et Granny, la prune, la pêche flambée et le fruit de la passion. De fins amers acidulés et stimulants de zestes de citron vert, d'orange, de pamplemousse. Finale épicée : gros sel, poivre vert, cardamome, girofle

Accords mets-vins : Une barbue « meunière », un filet de Saint-Pierre « retour des Indes », à la façon d'Olivier Roellinger, ou encore sur les fameuses langoustines en feuillante au sésame, sauce au curry, signée Bernard Pacaud...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques