

Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2022



A l'instar des formidables « Petit Chablis » que nous avons la chance de goûter chaque année chez Vincent Dauvissat, cette cuvée nous épate, tant elle transcende son appellation avec une régularité métronomique et une classe folle : voici un vin qui n'a rien de « petit » et illustre comme rarement la capacité de Samuel à révéler ici un superbe terroir. Il se montre dès maintenant incroyablement sapide, intense et pénétrant, profondément enraciné dans ce sol pierreux et riche en fossiles marins qui marque ses origines : en un mot, c'est grand !

Il faut dire que ce « Petit Chablis » est particulièrement bien né : Samuel a la chance d'exploiter quelques vignes plantées par son père en 1976, voisines de celles des frères Droin et de Vincent Dauvissat, dans un secteur idéalement situé, occupant un petit plateau exposé au Sud et bien ventilé, qui surplombe le célèbre Grand Cru Les Clos. Si l'on ne retrouve pas toute l'extraordinaire complexité du Grand Cru, il ne nous paraît pas incongru (loin de là !) d'y voir un lien de filiation, tant ce Petit Chablis de très haute tenue se révèle particulièrement complexe, entre fraîcheur iodée, pureté cristalline et vibration saline.

Mauvaise nouvelle : nous avons été contraints de faire l'impasse sur le millésime 2021. Littéralement dévastée par le gel d'avril, la parcelle a donné une infime quantité de raisins vinifiés sur deux barriques à peine... Mais la bonne nouvelle, c'est que nous vous proposons aujourd'hui de découvrir, en avant-première, l'excellent et tout nouveau millésime 2022, tout juste sorti des caves du Domaine. Un pur bijou de pureté et de gourmandise.

Dès le premier nez, on apprécie le fringant jaillissement d'arômes mûrs et enrobants de poire, de banane écrasée, de fruits à noyau et de guimauve. Des impressions câlines bientôt rejointes par quelques épices douces, mais aussi le poivre blanc et le curcuma ainsi que de lumineuses fragrances de fleurs d'acacia et de jonquille. Le verre à peine reposé, on est maintenant saisi par la dimension maritime et très rafraîchissante du jus : on voyage entre landes bretonnes rafraîchies par les embruns et sources de montagne, aux eaux cristallines. Une touche d'aneth s'élève du verre, complétant ce tableau aromatique réjouissant.

Dès l'entame, on devine une matière joliment nacrée voire poudreuse. Le jus est tout d'abord vertical et rectiligne avant de déployer des saveurs plus rondes et gourmandes de tarte au citron meringuée. Le milieu de bouche permet de découvrir une structure ample autour de notes de mirabelle et d'abricot. Puis viennent de stimulantes touches d'anis et de réglisse. La finale, très longue, laisse s'exprimer cette subtile imprégnation calcaire qui ne nous a pas quittés depuis le début.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Sashimis, sushis ou gravlax accompagneront parfaitement cet iconique Petit Chablis ! Après quelques années de cave, il resplendira sur des gambas marinées au citron, huile d'olive, ail et cerfeuil à la plancha. On en redemande.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sophistiqué, sensuel et frais : poire, banane écrasée, fruits à noyau, guimauve, gingembre, poivre blanc, curcuma, fleurs blanches et jonquilles, notes d'aneth, fougères, embruns et coquillages, galets mouillés d'une eau de source

Bouche : Une matière joliment nacrée voire poudreuse. Un jus d'abord vertical et rectiligne avant d'intégrer des saveurs gourmandes de tarte au citron meringuée. Le milieu de bouche s'élargit sur la mirabelle et l'abricot. Finale calcaire et finement réglissée

Accords mets-vins : Des sashimis, un tartare de bar au cerfeuil ou, d'ici quelques années, des linguine aux palourdes ou des gambas marinées au citron, huile d'olive, ail et cerfeuil, simplement cuites à la plancha. Des cuisses de grenouille à la persillade.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques