

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2022



Tombé dans l'escarcelle de Samuel avec le millésime 2015, ce Grand Cru Blanchot affirme cette année encore son identité dans un registre particulièrement intense, furieusement sensuel et pourtant toujours raffiné. Sa profondeur exceptionnelle, son éclat le placent clairement parmi les plus grandes réussites du millésime. Un de nos dégustateurs parmi les plus chevronnés, infatigable arpenteur du vignoble chablisien depuis plus de 40 ans, était persuadé, à l'aveugle, d'avoir affaire à un Blanchot signé Raveneau : c'est vous dire...

Ce Grand Cru aux sols blancs (il leur doit certainement son nom !), où le calcaire est omniprésent, occupe le versant Est de la vallée du Bréchain, face à la Montée de Tonnerre. Il bénéficie d'une parfaite exposition au levant, qui protège les raisins des trop fortes chaleurs au cœur des étés secs et chauds que le vignoble Chablisien connaît depuis quelques années. La position assez ventée de cette petite vallée joue également dans le registre de la fraîcheur et d'une maturité relativement tardive. En outre, la petite parcelle de très vieilles vignes exploitée par Samuel donne des rendements faibles et des raisins très concentrés.

Vinifié puis élevé sur lies fines près d'un an en fûts et demi-muids de 3 à 5 vins, le grand cru a poursuivi ensuite sa lente maturation pendant 6 mois en cuve inox, dans un souci de préservation de sa tension et de son éclat naturel.

Sur ce fascinant millésime 2022, ce Blanchot nous plonge d'emblée dans un univers de sensualité et de poésie tendre, lumineuse. Le nez s'ouvre sur d'irrésistibles notes de beurre manié, de quatre-quarts, de pain au lait, de financier aux amandes ou de sabayon. Dans cet océan de gourmandise, la fraîcheur n'est pourtant jamais loin : des nuances de menthe et de bergamote s'élèvent maintenant du verre. On pense aussi à un délicieux sorbet au citron de Menton ou d'Amalfi, à un jus d'ananas glacé. Une touche de cou de girofle précède une dimension miellée que l'on devine déjà, malgré le très jeune âge du vin : on pense à la colophane, à la cire fraîche de la ruche. De délicieuses évocations de crème catalane se parent de notes plus fraîches de verveine ou de fleur d'oranger. C'est un pur délice, un modèle d'équilibre et de complexité qui se déploie par strates successives.

En bouche, on ne résiste pas un instant à sa matière ample, charnue et savoureuse, qui irradie nos papilles de plaisirs gourmands : les fruits se succèdent, plus vrais que nature, entre pêche jaune, citron vert, poire Nashi, fruit de la passion, orange ou mangue rôtie. Les épices sont toujours là, accompagnées d'une note à la fois crémeuse et anisée qui n'est pas sans rappeler une sauce Béarnaise. Millefeuille délicatement

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

vanillé, tarte tatin, puits d'Amour : ce n'est pas un vin, c'est une ode à la gourmandise. Tandis qu'un puissant courant épicé nous embarque pour une finale d'anthologie : safran, piment d'Espelette et poivre de Sichuan prolongent le plaisir pendant de longues secondes. La persistance est phénoménale : le sol vibre, rayonne sur la langue, avec l'énergie et l'autorité sereine d'un Seigneur. Un monument !

Après un minimum de 6 ou 8 ans de cave, vous veillerez à le carafer une bonne heure avant de le servir sur des huîtres chaudes à la crème de cresson et caviar, une belle sole Meunière ou un turbot sauce Béarnaise accompagnés d'une purée façon Robuchon, ou encore les fameuses langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry du célèbre chef Bernard Pacaud. Plus tard encore, vous pourrez miser sur une belle poularde de Bresse à la crème et aux morilles. De grands moments en perspective...

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Lumineux, sensuel, poétique :
beurre manié, quatre-quarts, pain au lait,
financier aux amandes, sabayon, menthe,
bergamote, sorbet au citron de Menton
ou d'Amalfi, jus d'ananas, clou de girofle,
cire fraîche, verveine, fleur d'oranger

Bouche : Une texture soyeuse, ample, les
fruits se succèdent autour de la pêche
jaune, du citron vert, de la poire Nashi, du
fruit de la passion, de l'orange ou de la
mangue rôtie. Les épices sont toujours là,
une note crémeuse et anisée. Finale
safranée, poivrée

Accords mets-vins : Huîtres chaudes à la
crème de cresson et caviar, une belle sole
Meunière ou un turbot sauce Béarnaise
accompagnés d'une purée façon
Robuchon, ou encore les fameuses
langoustines en feuillantine de sésame et
sauce au curry du célèbre chef Bernard
Pacaud



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2047

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2
heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques