

Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2023



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 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 haute tenue se révèle particulièrement complexe, balançant entre fraîcheur minérale, pureté cristallin, gourmandise aux accents d'anis et de fruits blancs au sirop et énergie traçante d'agrumes plus vrais que nature.

Nous vous proposons aujourd'hui de découvrir, en avant-première, l'excellent et tout nouveau millésime 2023, juste sorti des caves du Domaine. Un pur bijou d'éclat fruité, de chair savoureuse et de persistance habitée.

Dès le premier nez, on est à la croisée des chemins d'une triple influence : la fraîcheur florale et végétale, résolument bucolique et printanière, l'expression du sol aux accents rafraîchissants de terre humide et de marbre généreusement arrosé et l'énergie des agrumes, autour de notes d'orange, de clémentine et de kumquat. Au fil de l'aération, le propos se fait plus tendre et suave : on se régale maintenant de la douceur caressante de nuances anisées, évoquant le cerfeuil ou l'estragon. On croit même déceler quelques touches plus sudistes de lavande ou de basilic, tandis que des parfums de fruits blancs viennent s'immiscer dans le cortège d'agrumes entre coulis de pomme ou de poire, pêche blanche et une once de coing.

Dès l'entame, on devine une matière ample, charnue et savoureuse, témoin d'une maturité absolument parfaite du fruit. Douceur et empyreumatisme épicé nous jouent un réjouissant pas de deux. On retrouve nos saveurs anisées mais aussi de délicieux fruits blancs au sirop, mêlés à l'énergie de la pêche de vigne et de l'orange amère qui dynamisent le jus en permanence. La trame acidulée des segments d'agrumes et les fins amers de la feuille de laurier sont à la relance,

annonçant une finale particulièrement longue, complexe, et parfaitement tendue. Une finale plus que prometteuse qui engage à mettre en cave ce formidable Petit Chablis pour au moins 2 ou 3 ans.

Il vous réglera alors sur des poissons de rivière, on pense à une terrine de brochet sauce Nantua ou des papillotes de sandre aux légumes verts. Mais aussi à un sukiyaki de poissons ou, tout simplement, des moules marinières. Après 5 ans, optez pour une pôchouse ou une matelote de poissons de lacs alpins, en s'inspirant de la recette du chef Jean Sulpice !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2023



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sophistiqué, sensuel et frais : poire, orange, clémentine, pêche blanche, gingembre, poivre blanc, curcuma, fleurs blanches et jonquilles, notes anisées de cerfeuil, d'estragon, lavande, embruns et coquillages, galets mouillés, kumquat

Bouche : Matière ample, charnue et savoureuse, maturité parfaite du fruit. Douceur et empyreumatisme épicé jouent un réjouissant pas de deux. Saveurs anisées, fruits blancs au sirop, énergie de la pêche de vigne et de l'orange amère. Finale longue, complexe

Accords mets-vins : Une terrine de brochet sauce Nantua ou des papillotes de sandre aux légumes verts. Mais aussi à un sukiyaki de poissons ou des moules marinières. Après 5 ans, optez pour une pôchouse ou une matelote de poissons de lac alpin.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2033

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2023

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques