

## Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2022



Nous sommes au cœur historique du vignoble chablisien : sur ce « Mont de milieu » qui séparait jadis la cité de Chablis (sous la domination des Comtes de Champagne) et le village de Fleys (bastion des Ducs de Bourgogne), la vigne est présente depuis de nombreux siècles, travaillée par les moines cisterciens de l'abbaye de Pontigny.

Cette longue histoire n'est évidemment pas le fruit du hasard : le cru bénéficie d'une homogénéité géo-pédologique exceptionnelle, avec son sol pauvre de calcaires et de marnes kimméridgiennes, sa pente raide et régulière, bien drainante, et sa parfaite exposition au Sud-Est. Un terroir « béni des Dieux » qui donne des vins racés, à la fois tendus et puissants, ciselés par une minéralité saline qui apporte une formidable sensation d'énergie.

Samuel exploite une belle parcelle sur toute la hauteur du cru : les plus vieilles vignes (entre 60 et 80 ans tout de même) se situent sur les parties basse et haute, tandis que la partie centrale a été replantée au milieu des années 1980. Pour ce cru, il fait le choix d'un élevage combinant cuve et demi-muids de 5 ou 600 litres, sans bois neuf, pendant une quinzaine de mois. Ce Mont-de-Milieu se distingue par son profil nuancé et la grande finesse d'arômes et de texture qui s'en dégage, rappelant quelques fameux cousins bourguignons, du côté de Puligny-Montrachet tout particulièrement.

Le nez vous installe au balcon d'une longère battue par les vents au-dessus d'un tapis de fleurs blanches, d'un verger en fleurs, d'œilletons à peine éclos et encore mouillés par la rosée. C'est frais et bucolique à souhait. On perçoit ensuite les parfums gourmands du jus de pomme, du citron mûr et de la pêche blanche. Il flotte également une dimension aquatique, plus lacustre que maritime, mâtinée de notes évoquant les plantes d'eau et l'eucalyptus. L'expression du sol, d'une nature parfaitement préservée, fait une incursion remarquable sur des parfums de mousseron, de fougère, de terre fraîchement retournée à l'orée d'un sous-bois mais aussi de craie tendre et de pierre mouillée. Le verre à peine reposé, vous décèlerez enfin d'intenses fragrances de gingembre.

Dès l'entame, l'empreinte du sol est prégnante, comme si de fins éclats de silex et de craie tapissaient la bouche. Un vin net, porté par une acidité vive et juteuse qui s'invite en milieu de bouche avant que le jus ne gagne en épaisseur, autour de la chair tendre et gourmande d'une poire finement granuleuse, d'une pêche de vigne tonique, complétés d'une note évoquant la tarte au citron meringuée. L'élevage est parfaitement intégré et contribue largement à étirer ce premier cru, à le parer d'un brocard lumineux et soyeux.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

A table, vous pourrez bien sûr mettre le cap sur une belle andouillette grillée accompagnée d'une sauce à la moutarde, mais aussi sur un saumon ou une barbue à l'oseille. Dans quelques années, il brillera sur des coquilles Saint-Jacques gratinées à la sauce Mornay ou encore des ris de veau braisés.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Nuancé, printanier : vallons verdoyants, fleurs blanches et herbes fines anisées, rappelant l'aneth et le cerfeuil, vergers en fleurs, miel frais, poire, pêche blanche, pommes Reinette et Granny, citron jaune, menthe, mousseron, fougère et sous-bois

Bouche : Soyeuse, sensuelle mais tonique, elle déploie ses saveurs de poire, de pêche de vigne, de pamplemousse, de mandarine et de tarte à citron meringuée, une touche tonique de poivre et de verveine. Longue finale relevée d'amers délicats

Accords mets-vins : Saumon à l'oseille, lieu jaune rôti accompagné d'une fricassée de girolles et de jeunes pousses d'épinard, noix de Saint-Jacques servie avec une tombée de poireaux, une cassolette de fruits de mer gratinés. Une andouillette grillée sauce moutarde



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille épaulée



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques