

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2022



Doit-on encore présenter ce 1er Cru de la rive droite du Serein, voisin du Grand Cru Les Clos. Il partage avec ce-dernier la nature du sol de marnes calcaires, extrêmement riches en coquilles d'huîtres fossilisées, les fameuses *Exogyra Virgula*, et, partant, une droiture et une minéralité à la fois subtile et intense. Le « Montée de Tonnerre » porte tous les canons du grand chardonnay septentrional, profondément imprégné de ses origines kimméridgiennes.

Samuel exploite deux petites parcelles pour un total de 60 ares : la première se situe sur le climat historique de Montée de Tonnerre et la seconde, sur le climat voisin du Haut-Chapelot (à proximité immédiate de celle du domaine Raveneau). Les vignes, âgées en moyenne d'une cinquantaine d'années, ont eu largement le temps de s'imprégner de la dimension pierreuse, saline et marine que le sol leur procure.

Parfaitement conscient du relief et de la tension naturelle du cru, Samuel intègre, pour la fermentation et l'élevage, une petite proportion de bois (un quart environ, en demi-muids de plusieurs vins), le reste du vin étant élevé en cuve pendant 15 mois environ.

Sur ce millésime 2022 aux équilibres souverains, le vin se montre encore discret, nécessitant une bonne aération avant de livrer ses premiers et délicieux secrets. C'est bien l'empreinte de la roche calcaire que l'on perçoit dans un premier temps, une roche immaculée, lumineuse et humide, battue par les embruns marins. Progressivement, on passe d'un registre subtilement salin à des évocations franchement iodées de coquilles d'huîtres et de carapace de petits crustacés que l'on vient juste de sortir d'une eau de mer, pure et fraîche. La sensation d'éclat, de lumière s'affirme au fil de l'aération. Tout comme la dimension florale, autour des fleurs blanches, des fleurs d'eau, des petites fleurs des champs recouvrant de doux vallons verdoyants. Décidément, la Normandie paraît ici toute proche, avec ses paysages tantôt maritimes, tantôt colorés et bucoliques, magnifiés par quelques maîtres de l'Impressionnisme... Une touche plus gourmande se fait jour, évoquant la poire, la confiture d'abricot ou la marmelade à l'orange, autant de fruits parcourus d'un halo mentholé.

L'entame, fraîche et séveuse, est dominée par une empreinte minérale saline qui ragaillardit immédiatement nos sens. On aime l'équilibre entre une sensation tactile, texturée, et l'énergie, le dynamisme que le vin dégage dès l'entame. Pommes Reinette ou Granny bien juteuses voisinent avec le citron vert, l'orange, mais aussi des saveurs stimulantes d'herbes fines et d'épices : on pense à la verveine poivrée, l'oseille, la menthe, le bâton de réglisse ou le gingembre. Texturé mais toujours tendu et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

intensément salin sur la finale, ce prodigieux Montée de Tonnerre, jamais ostentatoire, fait montre d'une redoutable précision. L'imprégnation calcaire rejaillit dans sa longue finale vibratoire.

Un grand vin à encaver au moins 5 ans avant de le servir sur un bar cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre blanc aux salicornes, d'une barbue ou d'un saumon à l'oseille ou encore de langoustines snackées nappées d'un jus réduit à l'estragon.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2022



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, or clair

Nez : Sophistiqué, aérien : frondaisons humides, roche calcaire, embruns, coquilles d'huîtres, eucalyptus, fleurs des champs, fleur d'eau et anis, verveine, tilleul et éclats de silex, pomme Granny, confiture d'abricot et marmelade aux zestes d'orange

Bouche : Entame fraîche et séveuse, texturée et dynamique. Pommes Reinette ou Granny bien juteuses voisinent avec le citron vert, l'orange, mais aussi des saveurs stimulantes d'herbes fines et d'épices (verveine poivrée, oseille, menthe, réglisse ou gingembre)

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Un bar cuit en croûte de sel, accompagné d'un beurre blanc aux salicornes, d'une barbue ou d'un saumon à l'oseille ou encore de langoustines snackées nappées d'un jus réduit à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2038

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