

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2022



Situé à l'extrémité Nord-Ouest du secteur des Grands Crus, Bougros (et sa quinzaine d'hectares de vignes plantées) est certainement le plus méconnu des Grands Crus chabliens. Pourtant, il est capable de donner des vins éminemment racés, à la fois puissants, énergiques, imbriquant à merveille la sève, le sol avec un fruit radieux et gourmand.

Ce Bougros est issu du meilleur secteur du finage, à mi-pente de la Côte de Bouguereau : ici les vignes s'immiscent dans des sols maigres, pierreux et calcaires, qui donnent au vin sa finesse saline, sa dimension verticale et corsée. L'orientation au Sud-Ouest garantit un excellent ensoleillement, gage d'une belle concentration aromatique.

Comme pour tous ses grands crus, Samuel privilégie une fermentation et un élevage en grands contenants de bois (principalement en demi-muids de 5 ou 600 litres), pendant un an, avant que le vin ne repasse environ 6 mois en cuves pour finir de s'harmoniser sans perdre en tension.

Le registre du premier nez est empreint de gourmandise, et d'une tendre poésie. De succulentes notes de melon d'Espagne, de miel, de poire pochée, de beurre manié et de fleur d'oranger s'élèvent du verre en volutes sensuelles. Les expressions caressantes de sorbet de melon, d'ananas et de mangue viennent se mêler à de doux effluves floraux. L'exquise palette aromatique s'enrichit ensuite de notes plus aériennes ou acidulées évoquant la rhubarbe, une once de menthe fraîche, la badiane, la verveine citronnée et le tilleul. La présence des calcaires et des marnes kimméridgiennes n'est jamais très loin, apportant de discrets accents salins et iodés.

L'empreinte minérale structure l'entame de bouche : on plonge dans la roche, dans ses concrétions humides, dans ses fossiles marins qui semblent renaître, déposant leur fraîcheur saline sur nos papilles. Le plaisir est à son comble lorsque, relevant le nez, vous percevez une acidité citronnée excitante, tirant vers le pamplemousse et le kumquat, bientôt arrondie par des notes de poire crassane, de compote de pomme, de pêche jaune et d'ananas rôti. Si la finale se montre vive et portée par l'énergie des zestes d'agrumes, elle intègre également une dimension plus caressante, évoquant quelques épices douces, entre poudre de curry et safran. Le silex et la craie ferment remarquablement le bal.

Un grand vin, à la fois charmeur et si raffiné, qui réveille des envies de soles de petit bateau ou de langoustines, idéalement accompagnées d'un risotto à la truffe blanche. On pense aussi à des coquilles Saint-Jacques gratinées, une truite aux amandes, ou, plus tard, une volaille de Bresse

pochée accompagnée d'une sauce « poulette » aux champignons.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflet vert

Nez : Sensuel, poétique : coulis de fruits jaunes, autour de la pêche, de la mangue, de l'ananas et d'un soupçon d'abricot, miel et beurre manié, safran, ras el-hanout, gfleu d'oranger, curry jaune et poivre subtils, citron confit, une touche iodée, gingembre

Bouche : Remarquable équilibre entre l'empreinte minérale, le volume d'un fruit mûr et l'acidité des agrumes. On passe du coulis de poire ou de pêche jaune, du pamplemousse à la pomme Granny, au sorbet au fruit de la passion et au kumquat. Longue finale tonique

Accords mets-vins : Un tartare de bar de ligne ou de daurade royale. Plus tard, chairs fines et saveurs marines délicates, autour du Saint-Pierre ou de la barbue, qu'on accompagnera volontiers d'oseille ou de salicornes, de la langoustine et de la langouste



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille épaulée (3 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques