

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2022



Bien sûr, le Grand Cru Les Preuses évoque, par son nom même, la nature pierreuse des sols qu'il occupe et le règne minéral. Pourtant, les amateurs le savent : les vins peuvent ici se doter d'une concentration et d'une profondeur sensorielle qui n'est pas sans rappeler quelques-uns des meilleurs crus de la Côte de Beaune, des finages pourtant bien plus méridionaux.

En effet, malgré sa position relativement élevée sur le coteau des Grands Crus, jusqu'à près de 200 mètres d'altitude, la vigne bénéficie d'une parfaite exposition au Sud-Est et surtout, d'un extraordinaire substrat de marnes profondes, issues de l'ère kimméridgienne, mêlées à des argiles. Samuel exploite une minuscule parcelle de vieilles vignes plantées au début des années 1950 : dans la famille depuis plusieurs générations, elles donnent des baies très concentrées qui s'imprègnent en profondeur de la minéralité de ce terroir d'exception.

Ce millésime 2022, au profil plutôt solaire et précoce, offre un équilibre somptueux entre volupté et fraîcheur. Après une fermentation en demi-muids (sans bois neuf) et un élevage « haute-couture », d'une redoutable précision, pendant 18 mois au total, ce Grand Cru Les Preuses séduit d'emblée par l'éclat frais de son fruit, où l'on retrouve la poire, la nectarine et la pomme Reinette, juteuses, bien mûrs mais toniques. La sensation de fraîcheur est soulignée par un souffle iodé qui nous plonge avec vigueur dans le lointain passé maritime de la région, entre crustacés, petites huîtres et autres gastéropodes marins. Puis viennent des notes plus florales et chlorophylliennes de fleur de vigne et de tilleul, d'eucalyptus, de fougère ou de gazon mouillé par la rosée matinale, complétées d'une nuance suave de suc de violette, d'épices douces, entre noix de muscade et vanille, et de brioche encore tiède. L'expression délicatement fumée du sol prend des atours plus aquatiques qu'empyreumatiques évoquant les cendres froides sur lesquelles on vient de verser de l'eau.

L'ancrage marin et iodé de ce magnifique Les Preuses est profond et ne se dissipe pas en bouche, bien au contraire. L'acidité juteuse des agrumes, autour du citron vert, de la clémentine et de l'orange, mais aussi les saveurs de fruit de la passion, d'ananas, de rhubarbe confite et de pomme Granny, se parent d'une salinité omniprésente : les salicornes, les algues et les coquillages ne sont jamais loin.

La finale, d'une droiture admirable, tendue comme un arc, pénètre au plus profond de nos sens, portée par un élan poivré, pimenté même, qui électrise le corps tout entier. L'extraordinaire sapidité de ce Grand Cru Les Preuses nous invite à nous attabler, après un minimum de 5 ans de cave,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

autour d'un homard ou d'une langouste cuit(e) à la plancha, dans sa carapace, et badigeonné d'un beurre aux herbes et au piment d'Espelette. Plus tard encore, il brillera sur un duo volaille de Bresse et homard cuit en cocotte luttée, à la façon du chef Mathieu Viannay de la célèbre institution lyonnaise « La Mère Brazier ».

Attention : rareté absolue.

Quantité limitée à 3 Bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse, reflet vert

Nez : Fraîcheur et complexité : fruits blancs et citron givrés, une note franchement iodée entre crustacés, petites huîtres et autres gastéropodes marins. Fleur de vigne et de tilleul, eucalyptus, cerfeuil anisé, gazon mouillé, suc de violette. Silex frotté.

Bouche : L'acidité juteuse des agrumes (citron vert, clémentine, orange sanguine), des saveurs de fruit de la passion, de rhubarbe et de pomme verte, se pare d'une salinité salivante entre salicornes et coquillages. Finale poivrée d'une droiture admirable.

Accords mets-vins : Homard ou langouste cuit(e) à la plancha, dans sa carapace, et badigeonné d'un beurre aux herbes et au piment d'Espelette. Après quelques années de cave, il brillera sur un duo volaille de Bresse et homard cuit en cocotte, à la façon de Mathieu Viannay



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2042

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques