

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2022



Il suffit de se promener dans le vignoble chablisien, sur la rive droite du Serein, pour voir combien le Grand Cru Vaudésir occupe une place à part, où plutôt la place centrale du vignoble : au cœur des coteaux des grands crus, Vaudésir est un parfait amphithéâtre naturel, aux pentes abruptes, et au sol extrêmement mince où la roche-mère calcaire affleure souvent.

Malgré ces conditions pédologiques difficiles, la vigne parvient à se glisser patiemment dans les anfractuosités du sol pour trouver ce substrat minéral dont elle va se nourrir et qui, plus tard, donnera au vin ce profil unique, à la fois gracile et intense, profond et aérien. Un vin à la poésie tendre, à la grâce florale caressante, le rapprochant cette année d'un Bienvenues-Bâtard de Puligny ou d'un Genevrières de Meursault.

Au moment de la vente du Domaine familial en 2014, Samuel a pu récupérer deux micro-parcelles de vieilles vignes, d'à peine 10 ares au total. L'une se trouve dans la partie orientale du Grand cru, vers la Moutonne et offre un profil plutôt solaire. L'autre, située plus à l'Ouest vers le Grand cru Grenouille, donne des raisins au profil résolument plus minéral et tendu. Dans les deux cas, la concentration aromatique est fabuleuse. Les deux profils s'équilibrent à merveille et permettent à Samuel de livrer une expression particulièrement élégante et aboutie du fameux grand cru.

En grand connaisseur des nuances des terroirs chabliens, il sait parfaitement adapter ses vinifications et ses élevages à chaque cru et chaque millésime. Il choisit de réaliser les fermentations en fûts, sans aucun bois neuf, apportant ainsi juste ce qu'il faut de rondeur, puis de poursuivre l'élevage du vin, une fois la malolactique terminée, en privilégiant la cuve inox qui respecte la structure naturellement tendue du vin.

Tout d'abord discret, mais déjà d'un grand raffinement, le nez s'ouvre sur un fruit subtil, autour de la poire et de la pêche, et d'une empreinte minérale d'une grande douceur. Loin de l'arête d'un silex, la roche est ici polie. Comme un marbre de Carrare, elle offre un toucher d'une grande douceur. Des notes subtiles de frésia et de fleurs du verger, entre amandier, pêcher et abricotier se mêlent à la douceur d'un lait d'amande, d'une crème délicatement vanillée, d'une pâte brisée encore tiède, de délicates notes de noisettes fraîches. A l'aération prolongée, la palette de fruits s'élargit autour des agrumes : on pense à la clémentine, à une orange Maltaise juteuse, à une marmelade aux zestes de citron et d'orange. Le citron vert n'est pas loin, tout comme l'anone et même la banane. On se laisse glisser avec délectation sur cet océan calme, voluptueux.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche est charnue, expressive, offrant un volume de fruits considérable où l'on reconnaît de juteux fruits à chair blanche ou jaune : poire, pommes Granny ou Reinette, prune Reine-Claude, pêche ou mirabelle. On ne se rassasie pas de ce délicieux panier estival. Le milieu de bouche laisse poindre une empreinte chlorophyllienne fraîche et désaltérante, évoquant la chair juteuse d'un concombre, la livèche, une eau délicatement parfumée de feuille de menthe et de citronnelle. Quelques nuances stimulantes de gingembre et de wasabi viennent relancer le milieu de bouche. La longueur et la tension de la finale, tout comme sa précision dans l'articulation du fruit et du sol, en disent beaucoup sur le potentiel phénoménal de ce Grand Cru Vaudésir, encore très jeune.

Dans 8 ou 10 ans, il brillera sur un homard ou une langouste cuite au beurre d'estragon. Ou un turbot cuit au four, accompagné d'un beurre blanc et d'une tombée légèrement crémeuse d'oseille et d'épinard. Autre option : des ris de veau à la crème. Il a l'étoffe d'un seigneur que rien n'effraie.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Subtil et poétique : marbre poli, petites fleurs blanches, frésia, poire, pêche blanche, banane écrasée, abricot juste cueilli, orange Maltaise, clémentine, noix de muscade, eau de fleur d'oranger, marmelade, anone, une pointe de silex, sel de mer.

Bouche : Dense, charnue, offrant un volume de fruits considérables entre poire, pommes granny ou Reinette, prune Reine-Claude, pêche ou mirabelle. Le milieu de bouche laisse apparaître des notes chlorophylliennes fraîches.
Expression minérale relevée de gingembre

Accords mets-vins : Un homard ou une langouste cuite au beurre d'estragon. Ou un turbot cuit au four, accompagné d'un beurre blanc et d'une tombée légèrement crémeuse d'oseille et d'épinard. Autre option : des ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques