

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Valmur - 2022



Le Grand Cru Valmur occupe une position centrale sur le coteau des Grands Crus chablisiens. Avec à peine 10 hectares plantés au total, il s'organise autour d'une micro-vallée à la double exposition. La petite parcelle exploitée par Samuel est plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans, situées sur l'envers du Valmur, et bénéficiant d'une exposition au Sud-Ouest.

Sur ces sols typiques et très homogènes de marnes kimméridgiennes, drainants et bien ventilés, le chardonnay atteint une intensité d'expression tout à fait remarquable, dans un équilibre parfait entre puissance et raffinement, profondeur et fraîcheur.

Après un élevage en grands fûts pendant un an (sans bois neuf), suivi d'un passage de 6 mois en cuve, ce Valmur à la robe claire et lumineuse se présente aujourd'hui dans un registre intense et d'une rare élégance. Le nez s'ouvre sur un univers végétal complexe, à la fraîcheur chlorophyllienne omniprésente : on pense à la menthe sauvage, à la coriandre, à un cerfeuil musqué aux accents de réglisse. Quelques notes florales de jasmin et de chèvrefeuille s'immiscent dans un voile diaphane d'agrumes délicats, de fruit de la passion et de pêche de vigne. Viennent ensuite des parfums plus suaves de crème de fruits blancs et de melon, accompagnés d'une note énergisante de pamplemousse rose. L'expression du sol s'illustre d'abord dans un registre pierreux et fumé avant de laisser place à des évocations de brise marine et de plage de galets.

L'énergie et la précision des contours en bouche sont admirables. La qualité du fruit rayonne sur les papilles, entre pommes Reinette et Granny, pêche blanche, prune Reine-Claude finement acidulée et fruit de la passion. La fine amertume du citron confit et du zeste de pamplemousse n'en finit pas d'exciter les papilles. L'expression épicée et saline du sol revient en force sur la finale, entre gros sel, poivre Sichuan, safran et noix de muscade. Quelle complexité !

Incroyablement concentré et pénétrant, d'une persistance phénoménale, ce Grand Cru Valmur mérite une place de choix dans votre cave et vous réglera dans quelques années pour accompagner une barbue « meunière », un filet de Saint-Pierre « retour des Indes », à la façon d'Olivier Roellinger, ou encore sur les fameuses langoustines en feuillantine au sésame, sauce au curry, signées Bernard Pacaud...

Quantité limitée à 3 bouteilles par foyer.

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Valmur - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Frais, lumineux, complexe : menthe sauvage, coriandre, aneth, cerfeuil musqué, fleur de vigne et tilleul, agrumes, fruit de la passion et pêche de vigne, fruits blancs, sorbet au citron, une note fumée, brise marine, plage de galets.

Bouche : Précise, énergique, sur les pommes Reinette et Granny, la prune, la pêche flambée et le fruit de la passion. De fins amers acidulés et stimulants de zestes de citron vert, d'orange, de pamplemousse. Finale épicée : gros sel, poivre vert, cardamome, girofle

Accords mets-vins : Une barbue « meunière », un filet de Saint-Pierre « retour des Indes », à la façon d'Olivier Roellinger, ou encore sur les fameuses langoustines en feuillantine au sésame, sauce au curry, signée Bernard Pacaud...



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