

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2022



Voici incontestablement une des pièces maîtresses de l'incroyable collection de premiers crus proposée cette année encore par Samuel : il nous enchante par sa classe, sa finesse verticale et cette force sereine qui l'habite. Un paragon du grand Chablis ample, souple et vibrant, à la fois gorgé d'un fruit parfaitement mûr et savoureux mais toujours empreint d'une minéralité d'abord fumée, puis maritime et épicée. D'une élégance et d'une précision dignes d'un travail de haute-joaillerie !

Alors que certains vignerons chablisiens choisissent d'intégrer le cru de Séchet (ou Sécher) dans la dénomination des Vaillons, Samuel a toujours fait le choix d'isoler la production de cette parcelle de vieilles vignes âgées de plus de 70 ans : elles furent plantées par ses grands-parents et se situent sur une veine particulièrement calcaire et riche en fossiles marins. Il est convaincu, à juste titre, qu'elle révèle dans le vin une fraîcheur et une finesse minérale tout à fait identitaires.

Soucieux de préserver au maximum la sophistication et la tension naturelle de ce Cru, Samuel fait le choix d'une vinification suivie d'un élevage sur lies fines de 18 mois, exclusivement en cuves inox. Un élevage long qui renforce encore la complexité de structure du vin et l'intensité d'expression du sol.

Au nez, on chavire pour ce bouquet tout en délicatesse, évoquant les plus fines dentelles. Les fleurs d'acacia se mêlent à la verveine, au chèvrefeuille, au muguet et au tilleul. Une petite touche de miel mille-fleurs donne un caractère légèrement solaire et suave au jus. Il brille aussi par l'éclat gourmand des fruits jaunes et blancs comme la poire, la pêche jaune, la mirabelle, l'abricot et le fruit de la passion. Le citron confit, la bergamote, le pomelo et le citron vert viennent tonifier l'ensemble, relevés par quelques touches mentholées, ainsi que la noisette fraîche et l'amande grillée. A l'aération, on distingue de fines notes fumées, puis le vin libère une empreinte minérale iodée, pénétrante, évoquant le lointain passé maritime du terroir. C'est profond, élégant et raffiné.

La roche calcaire jaillit en bouche, pure, intense : elle structure un vin bâti sur son socle minéral. La longueur de bouche, sa trame fuselée impressionnent et combleront les amoureux des grands Chablis cristallins. Les fruits éclatants apportent confort et gourmandise. On se régale du coulis d'abricot bien mûr, de la pêche blanche et de la poire juteuse, du jus d'ananas et d'une compotée de mirabelle. L'énergie des zestes d'agrumes, du yuzu, de la clémentine ainsi qu'une touche de rhubarbe donnent du peps à l'ensemble, rafraîchi par des arômes floraux délicats.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quelques notes mellifères et poivrées rajoutent de la profondeur et de la densité à ce premier cru à la fois onctueux et tranchant. La longue finale, ciselée, étire le vin et s'achève par une intense note saline et iodée. Vibrant !

Ce magnifique Séchet trouvera bien sûr sa place aux côtés de crustacés cuisinés comme un crabe farci, une langouste grillée au beurre d'herbes ou un homard en sauce américaine. Plus tard, il s'épanouira aussi magnifiquement sur une sole meunière, une volaille de Bresse crémée, accompagnée d'une fricassée de girolles.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2022



Dégustation et accords

Robe : Très claire, scintillante

Nez : Fin, élégant : roche calcaire immaculée, plages de sable fin, brise marine. Petites fleurs blanches entre fleurs d'amandier, muguet, chèvrefeuille et tilleul. Citron vert, verveine. Poire, fruits jaunes, abricot. Note mentholée.
Noisette

Bouche : Structure imprégnée de roche calcaire, juteuse, énergique sur des saveurs de citron vert, de mandarine, de pamplemousse, de fruit de la passion et de kiwi. Verveine citronnée. Des fruits juteux, entre poire, pêche et ananas.
Longue finale saline, vibrante

Accords mets-vins : Jeune sur un carpaccio de langoustines, une salade d'araignée de mer aux agrumes ou un tartare de daurade à la coriandre et au gingembre. Plus tard, une sole ou un bar grillé. Un généreux tronçon de turbot rôti accompagné d'un beurre blanc



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

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