

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2024 - blanc



Sur ce fameux premier cru de la rive gauche du Serein, aux sols homogènes d'argiles blanches et de marnes calcaires kimméridgiennes, Samuel Billaud possède une belle parcelle de vieilles vignes. Elles sont limitrophes de Séchet et approchent aujourd'hui des 80 ans : avec leurs faibles rendements, leurs petits raisins souvent millerandés, elles sont la clé d'une expression particulièrement intense, concentrée et profonde du terroir des Vaillons.

Derrière une robe d'or très clair, particulièrement lumineuse, le nez se montre d'emblée expressif, frais et aérien. Les fruits blancs s'avancent avec beaucoup de naturel, autour d'une poire balançant entre Comice et Williams, d'une pêche blanche juteuse, nuancée d'une touche plus tonique de pêche de vigne, et d'une pomme douce, proche de la Golden. Tout autour, un paysage printanier d'herbes fines se dessine, entre persil plat, cerfeuil, coriandre et fenouil sauvage, tandis que les agrumes, encore discrets, installent une délicate ambiance citronnée ponctuée d'une touche de pamplemousse.

La sensation de fraîcheur, marqueur de ce magnifique millésime, fascine : on pense à l'air pur circulant au-dessus d'un petit cours d'eau, à une roche calcaire ou des galets polis par le courant d'une eau cristalline, à quelques fleurs blanches printanières et des fleurs d'eau. L'aération enrichit progressivement le bouquet d'une douceur subtile, évoquant le miel, l'anis de Flavigny et un berlingot à la menthe. Sauge et marjolaine apportent une nouvelle dimension végétale avant que la mandarine et la fleur d'oranger ne se révèlent. Les fleurs jaunes rejoignent alors les fleurs blanches, dans un registre désormais plus capiteux. Au fil de l'aération, le bouquet ne cesse de gagner en complexité.

La bouche impressionne par son ampleur et son toucher suave, avec une matière légèrement huileuse qui enveloppe le palais avant d'être rapidement animée par les agrumes et les épices. Le fruit prend des allures de coulis, bientôt traversé par le kumquat, l'orange, la graine de coriandre et une note de menthe intensément poivrée. Puis le registre se fait plus incisif encore, autour de la sauge, du poivre vert, du gingembre frais et du bâton de réglisse. On pense aussi à certains condiments japonais, entre légumes marinés façon oshinko et racines épicées. Une touche de sève et de géranium renforce encore cette sensation d'un vin vivant, énergique et profondément expressif.

Tout du long, l'identité du terroir s'impose, souveraine. Une salinité franchement marine, évoquant le sel de Guérande, traverse la bouche et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vient imprégner un pamplemousse que l'on imaginerait mariné dans un jus citronné et salé. La rétro-olfaction est puissante, portée par cette formidable imbrication entre fruit, végétal, épices et roche.

La finale monte encore d'un cran dans l'intensité. Dense, droite et sapide, elle semble restituer la texture même de ce sol argilo-calcaire compact. Une fine trame tannique structure une allonge remarquable, tandis que les notes citronnées reviennent à l'assaut de la fin de bouche. Le sel reste omniprésent, mais se fond progressivement dans la matière. L'ultime sensation est saisissante : celle d'une coquille d'huître que l'on aurait portée aux lèvres, mêlant iode, calcaire et fraîcheur marine. Jusqu'aux dernières secondes, le vin ne cesse de dialoguer avec nos sens.

On pourra déjà profiter de son énergie sur un colin froid ou un tourteau accompagné d'une mayonnaise, voire un merlan frit servi avec une sauce tartare. Après quatre ou cinq années de cave, sa profondeur et sa tension feront merveille sur un sandre rôti au beurre citronné ou des quenelles de brochet sauce Nantua. Avec quelques années supplémentaires, il aura suffisamment gagné en patine pour accompagner une poule au pot ou une poule au riz à la crème, délicatement parfumée d'estragon.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or très clair, particulièrement lumineux.

Nez : Poire, pêche blanche, pomme, agrumes, herbes fines, fleurs printanières. Mandarine, fleur d'oranger et miel à l'aération. Bouquet frais, aérien et d'une belle complexité.

Bouche : Ample et suave, matière légèrement huileuse animée par kumquat, orange, pamplemousse et épices. Salinité marine intense. Finale dense, droite, longue, aux notes iodées et calcaires saisissantes.

Accords mets-vins : Jeune, sur un colin froid, un tourteau mayonnaise ou un merlan frit sauce tartare. - Plus tard, sur un sandre rôti au beurre citronné, des quenelles de brochet sauce Nantua ou une poule au riz à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins, bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques