

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2024 - blanc



Nous sommes au cœur historique du vignoble chablisien : sur ce « Mont de Milieu » qui séparait jadis la cité de Chablis, possession des Comtes de Champagne, du village de Fleys, fief des Ducs de Bourgogne, la vigne s'épanouit depuis des siècles grâce au patient travail des moines cisterciens de Pontigny. Rien d'étonnant à cela : ce coteau réunit toutes les conditions idéales. Son sol de calcaires et de marnes kimméridgiennes, pauvre et exigeant, sa pente raide au drainage parfait et son exposition sud-est qui capte chaque rayon de soleil composent un terroir d'exception.

Samuel y exploite une parcelle qui couvre toute la hauteur du cru : les vieilles vignes, âgées de soixante à quatre-vingts ans, s'enracinent dans les parties basse et haute, tandis que la section centrale fut replantée dans les années 1980. L'élevage, mené pendant quinze mois en cuves et en demi-muids anciens, sans bois neuf, préserve l'intégrité du vin. Ce choix met en valeur l'élégance et la précision aromatique de Mont de Milieu, qui rivalise sans peine avec certains des plus beaux blancs de la Côte de Beaune.

La robe claire, d'un jaune pâle aux légers reflets verts, annonce un vin de fraîcheur et de précision. On entre immédiatement dans cet univers purement chablisien que Samuel parvient à capter d'une main de maître. Le souffle frais, l'embrun marin et l'expression citronnée nous guident dans nos premières impressions.

Viennent ensuite quelques notes de salicorne, cette plante marine très iodée : on devine même sa pointe végétale et croquante sous la dent. Puis viennent des notes de coquilles d'huîtres, comme si nous nous promenions sur le marché de Cancale.

Avec un peu d'ouverture, ce premier cru d'une pureté exemplaire se transforme en une véritable boule d'énergie. La peau de citron de Menton devient littéralement palpable et vient peu à peu se confondre avec le kumquat et le zeste confit d'une orange, ainsi qu'avec une subtile touche vanillée qui apporte un brin de douceur. Celle-ci nous entraîne vers une dimension plus gourmande, soulignée par quelques notes lactées de crème pâtissière. L'évocation d'un noyau de pêche jaillit maintenant du verre.

Comme le nez nous le laissait présager, on retrouve ici un premier cru d'une grande noblesse. Malgré les difficultés rencontrées à la vigne (même si cette parcelle a évité le gel et la grêle), le millésime 2024 lui convient extrêmement bien, car il permet de rafraîchir encore davantage

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

son aromatique et sa texture, sur un vin déjà naturellement longiligne. On retrouve alors une attaque très délicate, comme un voile qui vient se poser sur le palais. La tension nous électrise ensuite et lance le superbe voyage, porté par les vents chabliens.

On aime retrouver cette belle fraîcheur qui se traduit, d'une part, par une aromatique citronnée et, d'autre part, par une minéralité omniprésente qui irrigue et stimule le palais avec conviction. Cette texture vibrante et saline excite les papilles et renforce encore cette sensation iodée. La matière ne laisse apparaître aucun gras mais plutôt un grain de tanin fort agréable, qui donne à la fois du souffle et de la profondeur à la sensation saline de la fin de bouche. La persistance est remarquable !

Ce cru d'une telle finesse appelle une cuisine japonaise afin de faire ressortir toute sa dimension umami.

On pense à une entrée composée d'une salade de wakamé accompagnée de quelques petites huîtres. On pourra y ajouter quelques fines lamelles de concombre, mais le plus important reste la vinaigrette à base de ponzu (cette sauce japonaise aux agrumes), relevée d'un peu de dashi, de sucre et de sel. L'accord avec ce Chablis sera formidable. Autrement, afin de rester sur une cuisine plus traditionnelle, on imagine quelques palourdes gratinées au beurre persillé suivies d'un turbot rôti avec une sauce beurre blanc et salicornes.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle aux légers reflets verts, la robe annonce un vin de fraîcheur et de précision.

Nez : Embruns, salicorne et coquille d'huître ouvrent le bal. Citron de Menton, kumquat et orange confite émergent, adoucis d'une touche vanillée et d'une note lactée de crème pâtissière.

Bouche : L'attaque est délicate, comme un voile sur le palais. La tension citronnée électrise, portée par une minéralité omniprésente. Grain tannique, finale saline et iodée d'une persistance remarquable.

Accords mets-vins : Cuisine japonaise entre iode et umami : salade de wakamé aux huîtres, vinaigrette ponzu-dashi. En cuisine traditionnelle, palourdes gratinées au beurre persillé ou turbot rôti sauce beurre blanc et salicornes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques