

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



Voici incontestablement une des pièces maîtresses de la fabuleuse collection de premiers crus proposée cette année encore par Samuel : il nous enchante par son élégance, sa précision verticale et cette force sereine qui l'habite. Un parangon du grand Chablis ample, souple et vibrant, à la fois gorgé d'un fruit parfaitement mûr et savoureux mais toujours empreint d'une intense minéralité, maritime et épicée. D'un éclat et d'une finesse de contours 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 empreinte minérale ciselée 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, intégrant très peu de bois. Cette année, au vu des rendements très faibles (à peine 10 hectolitres par hectare), il a combiné trois wine-globes en verre avec un seul fût. Un élevage long et subtil qui renforce encore la complexité de structure du vin et l'intensité d'expression du sol, tout en préservant parfaitement cette sensation de pureté si chère à Samuel.

Le vin attire l'œil immédiatement avec sa très belle brillance qui met en valeur sa robe jaune pâle aux reflets verts. Le premier nez nous emmène directement vers quelques notes d'agrumes qui mettent nos sens en tension : la mandarine zestée, le cédrat plutôt confit apportant une certaine gourmandise, puis le yuzu et une pointe tonique et fraîche de citron vert. Un parfum floral se dégage du verre, entre herbes fines, mêlant cerfeuil, sauge et basilic, jasmin et rose poudrée : on se laisse portée par une superbe sensation aérienne qu'une touche de pomme Granny vient juste twister.

Après quelques minutes d'aération et quelques tours dans le verre, le vin dévoile, dans une superbe pureté, son empreinte minérale d'une grande finesse, sur une sensation de craie humide, de pierre mouillée par une eau de roche. Puis viennent progressivement les embruns marins, la dimension iodée évoquant la fameuse coquille d'huître, *Exogyra virgula*, que l'on sent dans le verre autant qu'on peut la voir sur le sol kimméridgien de Chablis.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La fraîcheur est intense et accompagne l'ensemble de la dégustation. Un vent frais, délicat et profond nous porte loin. L'attaque est d'une très belle souplesse. La matière est homogène et se déploie avec toute la grâce des plus beaux chardonnays. Très souple, elle est toutefois structurée par une colonne vertébrale fraîche, portée par une tension omniprésente. Le cœur de bouche se dévoile par un léger gras qui se dépose sur le palais, laissant s'exprimer des arômes de bergamote, de pamplemousse et, plus étonnant, un soupçon de lavande. On y retrouve cette tension minérale qui apporte profondeur et relief au vin. La finale s'achève sur de très belles notes, à peine lactiques, traduisant la jeunesse du vin. Sapidité et salivation prolonge le plaisir des papilles pendant de longues secondes.

On adorera accorder ce vin de puriste avec des mets délicats. Un crudo de daurade, relevé d'une sauce au fruit de la passion, soulignera parfaitement son intensité et sa tension. Après cinq années de garde, il aura gagné en ampleur et développé de délicates notes d'épices douces. Il accompagnera alors à merveille un tajine de poisson à la coriandre, au curcuma et au safran.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle aux reflets verts, d'une très belle brillance. La robe séduit par son éclat et sa finesse de contours.

Nez : Mandarine, cédrat, yuzu, citron vert. Herbes fines, jasmin, rose poudrée. Puis craie humide, pierre mouillée et embruns iodés d'une grande pureté.

Bouche : Attaque souple, matière homogène et enveloppante. Bergamote, pamplemousse, soupçon de lavande. Tension calcaire omniprésente. Finale longue, sapide et salivante, à peine lactique.

Accords mets-vins : Jeune, sur un crudo de daurade relevé d'une sauce au fruit de la passion. - Après cinq ans de garde, sur un tajine de poisson à la coriandre, au curcuma et au safran.



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