

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2024 - blanc



Situé à l'extrémité Nord-Ouest du secteur des Grands Crus, Bougros (et sa quinzaine d'hectares de vignes plantées) est certainement le plus méconnu des Grands Crus chabliens. Pourtant, il est capable de donner des vins éminemment racés, à la fois puissants, énergiques, imbriquant à merveille la sève scintillante, épicée, de la plante et du sol avec un fruit radieux, résolument gourmand.

Ce Bougros est issu du meilleur secteur du finage, à mi-pente de la Côte de Bouguereau : ici les vignes s'immiscent dans des sols maigres, pierreux et calcaires, qui donnent au vin sa signature saline et épicée. L'orientation au Sud-Ouest garantit un excellent ensoleillement, gage d'une belle concentration aromatique, comme en témoigne ce millésime 2024 charmeur, gourmand, sur une année à la météo pourtant plutôt fraîche et arrosée, aux maturités tardives.

Comme pour tous ses grands crus, Samuel privilégie une fermentation et un élevage en grands contenants de bois (principalement en demi-muids de 5 ou 600 litres), pendant un an, avant que le vin ne repasse environ 6 mois en cuves pour finir de s'harmoniser sans perdre en tension.

Au premier nez, le vin s'affirme dans un registre d'abord discret puis, après quelques tours dans le verre, résolument charmeur et enveloppant : il déploie ses charmes aux accents presque méditerranéens voire orientaux, autour de saveurs de coulis de fruits jaunes, entre pêche, ananas et abricot. Mais on pense également à un miel épais avant que de suaves volutes épicées nous conduisent au cœur des étals chatoyants du Grand Bazar d'Istanbul : safran, ras el-hanout, graine de coriandre et poivre blanc chatouillent les narines pour notre plus grand plaisir, complétés d'une nuance subtile et caressante de gousse de vanille Bourbon. L'orange, le pamplemousse rose et une once de citron confit complètent cette composition aromatique riche et lumineuse. Au fil de l'aération, le propos ne cesse de gagner en fraîcheur et en salinité : l'empreinte maritime se révèle progressivement, nimbée de notes toniques de thym-citron et de gingembre frais.

L'équilibre de bouche est absolument remarquable, balançant avec assurance entre le volume enveloppant d'un fruit mûr et l'acidité juteuse des agrumes. On passe allégrement du coulis de poire ou de pêche jaune et de l'orange confite à la pomme Granny, au sorbet au fruit de la passion et au kumquat. La combinaison des épices et des agrumes est intense et expressive, révélant la prodigieuse énergie interne du vin. Au fil des nombreux virages par lesquels nous mène ce facétieux Grand Cru, on

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

redécouvre maintenant l'énergie scintillante et racée du citron et de l'orange juteuse et acidulée. Sur la finale, la persistance du fruit et des épices est tout bonnement impressionnante.

Véritable concentré d'énergie, ce Bougros brillera dans sa jeunesse, après un bon carafage, sur un tartare de bar de ligne ou de daurade royale. Plus tard, optez pour les chairs les plus fines et les saveurs marines délicates, autour du Saint-Pierre ou de la barbue, qu'on accompagnera volontiers d'oseille ou de salicorne, de la langoustine juste snackée dans un beurre à l'estragon.

Densité, précision, énergie et longueur : tout est franchement enthousiasmant ! Un grand vin charmeur et complexe, au potentiel de garde de 15 ans au moins.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse, aux reflets brillants évoquant la concentration aromatique d'un beau millésime ensoleillé.

Nez : D'abord discret, puis charmeur : coulis d'abricot, pêche, ananas, orange, pamplemousse rose. Safran, coriandre, poivre blanc, vanille Bourbon. Thym-citron et gingembre frais à l'aération.

Bouche : Équilibre remarquable entre fruit mûr enveloppant et acidité juteuse. Poire, orange confite, kumquat, sorbet fruit de la passion. Épices intenses, énergie scintillante. Finale longue, persistante.

Accords mets-vins : Jeune, sur un tartare de bar de ligne ou de daurade royale, après carafage. - Plus tard, sur Saint-Pierre ou barbue, avec oseille, salicorne ou langoustine snackée au beurre d'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille épaulée (3 heures) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques