

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



Bien sûr, le Grand Cru Les Preuses évoque, par son nom même, la nature pierreuse des sols qu'il occupe et le règne minéral. Pourtant, les amateurs le savent : les vins peuvent ici se doter d'une concentration et d'une profondeur sensuelle qui n'est pas sans rappeler quelques-uns des meilleurs crus de la Côte de Beaune, des finages pourtant bien plus méridionaux.

En effet, malgré sa position relativement élevée sur le coteau des Grands Crus, jusqu'à près de 200 mètres d'altitude, la vigne bénéficie d'une parfaite exposition au Sud-Est et surtout, d'un extraordinaire substrat de marnes profondes, issues de l'ère kimméridgienne, mêlées à des argiles. Samuel exploite une minuscule parcelle de vieilles vignes plantées au début des années 1950 : dans la famille depuis plusieurs générations, elles donnent des baies très concentrées qui s'imprègnent en profondeur de la minéralité de ce terroir d'exception.

Ce millésime 2024 à la fois tardif et aux rendements très faibles a donné un vin intense, concentré, à la fraîcheur particulièrement revigorante et l'énergie communicative. Après une fermentation en demi-muids (sans bois neuf) et un élevage « haute-couture », d'une redoutable précision, pendant 18 mois au total (dont 6 mois en cuve), ce Grand Cru Les Preuses séduit d'emblée par l'éclat mûr et généreux de son fruit, entre poire Comice, pomme Reinette, pêche blanche et une touche de mangue. La fraîcheur d'un souffle iodé frémit au-dessus du verre et nous plonge avec vigueur dans le lointain passé maritime de la région, entre crustacés, petites huîtres et autres gastéropodes marins. Puis viennent des notes plus florales et chlorophylliennes de fleur de vigne et de tilleul, d'eucalyptus et de cerfeuil anisé, de fougère ou de gazon mouillé par la rosée matinale, complétées d'une nuance suave de suc de violette et de miel de genêt. Même l'expression délicatement fumée du sol prend des atours plus aquatiques qu'empyreumatiques évoquant les cendres sur lesquelles on vient de verser de l'eau.

L'ancrage minéral et marin de ce magnifique Grand Cru Les Preuses est profond et ne se dissipe pas en bouche, bien au contraire. L'acidité juteuse des agrumes, autour du citron vert, de la clémentine et du kumquat, mais aussi les saveurs de fruit de la passion, de rhubarbe confite et de pomme acidulée, se parent d'une salinité omniprésente : les salicornes et les coquillages ne sont jamais loin, relançant la salivation et l'envie d'y revenir.

La finale, d'une droiture admirable, tendue comme un arc, pénètre au plus

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

profond de nos sens, portée par un élan poivré, pimenté même, qui électrise le corps tout entier. L'extraordinaire sapidité de ce Grand Cru Les Preuses nous invite à nous attabler autour d'un homard ou d'une langouste cuite à la plancha, dans sa carapace, et badigeonnée d'un beurre aux herbes, zestes d'agrumes et au piment d'Espelette. Après davantage d'années de cave, il brillera sur un duo volaille de Bresse et homard cuit en cocotte luttée, à la façon du chef Mathieu Viannay de la célèbre institution lyonnaise « La Mère Brazier ».

Attention : rareté absolue. Quantité limitée à 3 bouteille par client.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Robe dorée, lumineuse, à l'éclat mûr et généreux, témoignant de la concentration et de la profondeur de ce Grand Cru d'exception.

Nez : Iodé et frémissant, entre poire Comice, pêche blanche et mangue. Fleur de vigne, tilleul, eucalyptus, cerfeuil anisé, violette, miel de genêt. Touche fumée aquatique.

Bouche : Attaque juteuse, saline, portée par le citron vert, la clémentine, le kumquat, la rhubarbe confite. Finale tendue, poivrée, pimentée, d'une droiture et d'une énergie électrisante.

Accords mets-vins : Jeune, sur homard ou langouste à la plancha, beurre aux herbes, zestes d'agrumes et piment d'Espelette. - Plus tard, sur volaille de Bresse et homard en cocotte luttée.



Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2028 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques