

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2024 - blanc



Il suffit de se promener dans le vignoble chablisien, sur la rive droite du Serein, pour voir combien le Grand Cru Vaudésir occupe une place à part, où plutôt la place centrale du vignoble : au cœur des coteaux des grands crus, Vaudésir est un parfait amphithéâtre naturel, aux pentes abruptes, et au sol extrêmement mince où la roche-mère calcaire affleure souvent.

Malgré ces conditions pédologiques difficiles, la vigne parvient à se glisser patiemment dans les anfractuosités pour trouver ce substrat minéral dont elle va se nourrir et qui, plus tard, donnera au vin ce profil unique, à la fois gracile et intense, profond et aérien, le rapprochant de certains crus de Puligny-Montrachet ou des Genevrières de Meursault.

Au moment de la vente du Domaine familial en 2014, Samuel a pu récupérer deux micro-parcelles de vieilles vignes, d'à peine 10 ares au total. L'une se trouve dans la partie orientale du Grand cru, vers la Moutonne et offre un profil plutôt solaire. L'autre, située plus à l'Ouest vers le Grand cru Grenouille, donne des raisins au profil plus minéral et tendu. Dans les deux cas, la concentration aromatique est fabuleuse. Les deux profils s'équilibrent à merveille et permettent à Samuel de livrer une expression particulièrement élégante et aboutie du fameux grand cru. Un cru qui fut relativement (et miraculeusement) épargné par l'épisode de gel d'avril qui a pourtant fait tant de dégâts dans le vignoble Chablisien.

En grand connaisseur des nuances des terroirs chabliens, Samuel sait parfaitement adapter ses vinifications et ses élevages à chaque lieu et chaque millésime. Il choisit ici de réaliser les fermentations en vieux fûts, apportant ainsi juste ce qu'il faut de rondeur, puis de poursuivre l'élevage du vin, une fois la malolactique terminée, en privilégiant la cuve inox qui respecte la structure naturellement tendue du vin. A ce stade, l'élevage paraît déjà remarquablement bien intégré : bravo !

Le nez est enrubanné d'expressions aériennes délicatement herbacées, aux nuances anisées et citronnées, avant la montée en minces volutes d'arômes estivaux de pêche blanche, de prune jaune et de poire Comice. Le jus, d'abord discret, s'ouvre pour nous faire découvrir un paysage aux couleurs chatoyantes et sensuelles révélant des notes de fleur d'oranger, de cannelle, de miel et de loukoum. Ces expressions suaves sont rejointes par des notes rafraîchissantes évoquant la craie mouillée et le sable fin des plages normandes, les coquilles d'huîtres, mais aussi le zeste d'orange et le citron vert.

La bouche, rectiligne, révèle une splendide énergie. Elle mêle à des notes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

chlorophylliennes des saveurs franches de fruits à chair jaune. Le jus ne se départit jamais de sa classe naturelle et convoque en milieu de bouche des saveurs salines et pierreuses. Des nuances torréfiées apparaissent par la suite, accompagnées de mandarine, de zeste de citron et de citronnelle. La finale se pare d'une dimension plus empyreumatique et poivrée, prolongeant le plaisir et l'excitation des papilles pendant de longues secondes.

Ce classieux et subtil Grand Cru Vaudésir se mariera parfaitement avec des moules sautées à la Thaï ou encore des palourdes froides au gingembre, mélisse et coriandre. Avec un peu d'âge, misez sur un pavé de turbot rôti, sauce vierge au basilic accompagné d'asperges gratinées au parmesan.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe d'un blanc lumineux aux reflets brillants, évoquant l'éclat du fruit et l'imprégnation minérale scintillante propre au terroir de Vaudésir.

Nez : Herbacé délicat, nuances anisées et citronnées, puis pêche blanche, prune jaune, poire Comice. Fleur d'oranger, miel, cannelle, loukoum. Craie mouillée, huître, zeste d'orange et citron vert.

Bouche : Rectiligne et énergique, notes chlorophylliennes et fruits à chair jaune. Milieu salin et pierreux. Nuances torréfiées, mandarine, zeste de citron, citronnelle. Finale empyreumatique et poivrée, longue et persistante.

Accords mets-vins : Jeune, sur des moules sautées à la Thaï ou des palourdes froides au gingembre, mélisse et coriandre. - Plus tard, sur un pavé de turbot rôti, sauce vierge au basilic, asperges gratinées au parmesan.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2046

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques