

## Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2024 - blanc



Tombé dans l'escarcelle de Samuel en 2015, ce Grand Cru Blanchot affirme chaque année un caractère unique, conjuguant intensité, sensualité et raffinement. Profond et lumineux, il s'impose comme l'une des plus belles réussites du domaine, capable de rivaliser avec les plus grands noms de l'appellation.

Ce terroir de sols blancs, baignés de calcaire, occupe le versant Est de la vallée du Bréchain, face à la Montée de Tonnerre. Son exposition au levant lui confère une maturité plus lente, protégée des excès de chaleur, et la vallée ventée apporte cette fraîcheur qui signe les plus grands vins. La parcelle exploitée par Samuel, plantée de très vieilles vignes, livre des raisins concentrés en faible quantité, garants d'une matière dense et vibrante.

Vinifié puis élevé sur lies fines près d'un an en fûts anciens et demi-muids, puis affiné encore six mois en cuve inox, ce Blanchot conserve tension et éclat tout en gagnant en profondeur.

Derrière une robe d'or déjà assez dense, lumineuse et comme traversée par la présence du calcaire, le nez s'ouvre dans un registre sensuel et profond. Le miel, la cire et la colophane dessinent une première trame enveloppante, bientôt relayée par une minéralité délicate, entre calcaire et argile. Le fruit se déploie alors dans un registre mûr et généreux : poire confite, ananas, pêche jaune et mangue bien mûre précèdent une orange pulpeuse, une fine marmelade citronnée et une gelée d'abricot mêlée de raisin. L'ensemble se déploie dans une sensation de gourmandise presque crémeuse, enrichie d'épices douces, autour de la cannelle et de la noix de muscade, complétées de quelques touches de carvi et de safran. Huile de noisette, crème d'amande, noix de pécan et de macadamia complètent ce bouquet particulièrement riche et profond. La sensualité est évidente, mais jamais pesante : le sol reste présent en filigrane et maintient constamment un subtil équilibre.

En bouche, le volume est considérable. La matière, souple et ondoyante, envahit le palais tout en conservant une énergie remarquable. Immédiatement, une myriade d'épices entre dans la danse, portée par différents poivres d'une grande finesse. L'acidité des agrumes vient aussitôt dynamiser l'ensemble : orange juteuse, citron jaune et yuzu apportent leur éclat à une chair généreuse évoquant prune jaune, pêche et abricot. La maturité du fruit resplendit. Les saveurs d'orange se pare de curry, de safran et de poivre de Sichuan. Une touche de Marsala accentue encore la sensation de profondeur que dégage ce superbe Grand Cru.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

## Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'empyreumatisme du sol s'affirme : le noyau de pêche jaune et d'abricot se pare d'accents pimentés, la mangue est désormais poêlée, même flambée, tout comme la pêche. Malgré cette profusion, rien ne déborde, tout sonne juste : le vin ne cesse d'onduler sur le palais avec une remarquable fluidité, porté par des équilibres superbes et un élevage parfaitement fondu.

La finale est phénoménale. La puissance monte encore d'un cran, accompagnée d'une empreinte empyreumatique intense, mais la tension calcaire maintient le vin sur une trajectoire d'une précision implacable. Citron jaune finement salé et prune jaune prolongent le plaisir de longues secondes. Tout est là : ampleur, profondeur, énergie, sensualité, persistance et cette formidable colonne vertébrale minérale qui rappelle constamment l'origine du vin. Par sa chair et sa noblesse de texture, ce Blanchot évoque certains grands Meursault, tout en conservant cette droiture et cette tension qui le ramènent inévitablement au cœur des plus grands terroirs chablisiens.

La sensualité épicée de ce Grand Cru appelle naturellement une cuisine généreuse et raffinée. À partir de 2028 ou 2029, on l'imagine volontiers sur un vol-au-vent garni de ris de veau. Quelques années supplémentaires permettront d'aller vers une tourte de veau, champignons et foie gras ou une double côte de veau au sautoir accompagnée de macaronis nappés d'un jus réduit à la truffe. Sa profondeur et sa patine devraient également faire merveille sur une poularde demi-deuil, servie avec une purée façon Robuchon.

Un Blanchot magistral, d'une ampleur et d'un charme rares, porté jusqu'au bout par une tension minérale souveraine. Un Grand Cru taillé pour une très longue garde.

**Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2024 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Or dense et lumineux, comme traversé par la présence du calcaire.

**Nez :** Miel, cire et colophane ouvrent un bouquet sensuel. Poire confite, ananas, mangue, orange, marmelade citronnée, cannelle, muscade, safran, huile de noisette et crème d'amande.

**Bouche :** Volume considérable, matière souple et ondoyante. Yuzu, citron, poivres, safran, curry, poivre de Sichuan, fruits poêlés. Finale phénoménale, tendue par le calcaire et une salinité citronnée.

**Accords mets-vins :** Jeune, sur un vol-au-vent de ris de veau. - Plus tard, sur une tourte veau-champignons-foie gras, une côte de veau aux macarons truffés ou une poularde demi-deuil, purée Robuchon.



### Conseils de service

**À consommer :**  
Idéalement entre 2028 et 2049

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Carafage recommandé (1 à 2 heures)



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** Chablis Grand Cru

**Cépage :** Chardonnay

**Culture :** Principes biologiques