

Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2024 - blanc



Ce Chablis aux origines remarquables naît de l'assemblage de trois excellents terroirs qui dialoguent avec harmonie. Le Bas de Chapelot, au sein du premier cru Montée de Tonnerre, offrent une belle complexité de structure. Le lieu-dit Les Cartes, peuplé de vignes presque centenaires, apporte sa densité et la profondeur calcaire de ses sols riches en fossiles marins. Enfin, les Pargues, ancien premier cru, insufflent leur tension minérale et cette énergie caillouteuse si caractéristique. Réunis, ces lieux dessinent un vin de haute précision, à la fois cristallin, vibrant et charnu.

Plus encore cette année, le vin est une sorte de quintessence du Chablis, un témoin vivant et vibrant d'un terroir à l'identité affirmée. Le premier nez est frais et délicat, porté notamment par une grande élégance florale. Les fleurs blanches du verger, aériennes, les pétales, l'iris se déploient avec grâce. L'eucalyptus apporte ensuite une sensation mentholée, comme un vent très frais. Apparaît une trame citronnée, tout en finesse. Subtile et pure, elle évoque l'écorce d'un citron de Menton que l'on aurait frottée pour en ressentir toute l'essence. Le fruit est bien présent, autour des fruits blancs, de la pêche de vigne, nimbé d'une touche délicate de fleur d'oranger. Les embruns marins traduisent parfaitement la typicité chablisienne, accompagnés de notes d'algues et de salicorne.

A l'aération prolongée, le vin gagne en rondeur et se montre de plus en plus gourmand. Des notes de noisette fraîche, à peine torréfiée, viennent enrichir le paysage tout comme quelques fruits jaunes et une once de miel fin. La dégustation s'achève sur une légère touche de poivre blanc, qui donne encore plus de complexité et de profondeur à ce Chablis de haut vol.

En bouche, le vin affiche un équilibre magistral. La finesse de l'attaque accompagne une très belle texture longiligne et élégante, renforcée par une sensation minérale en cœur de bouche, souple et digeste. L'ensemble s'appuie sur un fruit éclatant, présent dès les premiers instants autour d'une pomme croquante et de la chair fondante d'un brugnion. On aime la texture à la fois onctueuse et dynamique.

La fraîcheur du vin est omniprésente, tant par sa vivacité à l'attaque et au cœur de bouche que par quelques pointes d'amers minéraux. La finale se montre particulièrement salivante, accentuant la sensation de fraîcheur et d'énergie. Elle évoque un jus de citron fraîchement pressé qui prolonge le plaisir de longues secondes. C'est magnifique de ressentir une telle pureté du fruit en bouche. La lecture du terroir et du fruit est d'une sincérité et d'une justesse remarquables.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On souhaite mettre en avant le vin et s'inspirer d'une cuisine de bord de mer. Par exemple, des noix de Saint-Jacques en vinaigrette d'agrumes, accompagnées d'un mélange d'épices Shichimi. Si l'on reste sur la Saint-Jacques, on peut également proposer une version en carpaccio, avec quelques zestes de citron, un peu de mâche, du cerfeuil et des amandes grillées.

Autrement, quelques langoustines aux algues, citron vert et cœur de salade braisé offriront un accord tout aussi délicat.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Robe lumineuse et cristalline, d'une pureté remarquable, traduisant avec éclat la clarté et la vibrance du terroir chablisien.

Nez : Fleurs blanches, iris, pêche de vigne, citron de Menton, eucalyptus mentholé. Embruns, algues, salicorne. À l'aération, noisette fraîche, miel fin et poivre blanc.

Bouche : Attaque fine, texture longiligne et onctueuse. Pomme croquante, brugnion fondant. Amers minéraux en cœur de bouche. Finale salivante, citronnée, d'une pureté et d'une énergie remarquables.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques en vinaigrette d'agrumes et épices Shichimi, carpaccio de Saint-Jacques au citron et amandes grillées, ou langoustines aux algues et citron vert.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Cépage : Chardonnay

Culture : Principe biologiques