

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montmains - 2021 - blanc



Ce célèbre cru de la rive gauche du Serein est probablement un des plus anciennement cultivés du vignoble chablisien. On y retrouve les traces d'une viticulture dès l'époque romaine, au 3ème siècle de notre ère. Plus tard, les moines de l'abbaye bourguignonne de Pontigny voient dans ces coteaux exposés au Sud-Est, qui font face à la rivière, un terreau idéal pour y produire leur vin.

Sur ces pentes bien drainantes, aux sols clairs, caillouteux et filtrants, le substrat kimméridgien riche en coquilles d'huîtres donne des vins à la fois amples, expressifs et énergiques, marqués par une minéralité iodée de tout premier ordre, des vins nuancés dans leur aromatique et pourtant très intenses en bouche.

En 2021, la parcelle des Montmains fut particulièrement touchée par le gel d'avril. Si bien que les rendements finaux ont à peine dépassé 10 hectolitres par hectare, faisant de ce cru une des raretés absolues du millésime. Des rendements très faibles qui ont contribué à donner au vin ce supplément de concentration et de richesse en extraits secs que l'on retrouve aujourd'hui dans le verre et qui le portera loin dans le temps.

Le premier nez, floral et aérien, est irisé de notes aquatiques iodées, rappelant les coquillages et les algues ramenées sur la plage par la marée. Si la fraîcheur domine, quelques notes de zeste doux et confit, entre citron jaune et mandarine, font rapidement leur apparition. Des effluves d'amande fraîche, de cire d'abeille et d'encens, complétées d'une touche de bergamote, donnent de la complexité aux premières expressions printanières. Quelques fleurs capiteuses se mêlent à la danse, enrobant de leurs parfums suaves un fruit frais évoquant pomme Granny et poire Nashi. Autant de fruits comme baignés dans une eau iodée.

Si l'attaque est vive, droite et délicatement herbacée, un jus plus languissant et épais se fait jour en milieu de bouche. On retrouve des saveurs évoquant la pêche blanche, les zestes d'orange ou de kumquat. La matière, riche en extraits secs, s'élargit sans cesse, bénéficiant cependant d'une belle acidité juteuse à la relance. Les nuances succulentes de pâte d'amande ou de tarte au citron meringuée sont dynamisées par le poivre blanc et le gingembre frais ! Autant d'épices qui donnent un beau supplément d'âme à ce jus ample et long. La finale intense est imprégnée par une matière délicatement crayeuse, poudreuse.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Gros potentiel de garde pour ce Montmains qui gagnera encore en profondeur après 5 ou 6 ans de cave pour mieux se révéler sur une soupe de lotte et palourdes au lard, ou une raie au beurre noir.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montmains - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante mais dense

Nez : Frais, complexe : premier nez floral, aérien et iodé, entre coquillages et algues. Puis, des zestes confits de citron et mandarine. Amande fraîche, cire d'abeille, encens, une touche de bergamote. Essences de fleurs jaunes. Pomme Granny et poire Nashi

Bouche : Une attaque vive aux accents herbacés. Milieu de bouche languissant autour de la pêche blanche, de la tarte au citron meringuée, de la pâte d'amande. Belle densité relancée par l'acidité juteuse des agrumes. Finale poudreuse

Accords mets-vins : Une barbue à l'oseille, une raie au beurre noir, une soupe de lotte et palourdes au lard.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques