

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2021 - blanc



Voici incontestablement une des pièces maîtresses de l'incroyable collection de premiers crus proposée cette année encore par Samuel : ce modèle de finesse et d'intensité nous enchante par son élégance naturelle, son éclat lumineux, sa minéralité subtile aux accents salins vivifiants. Un paragon du grand Chablis vertical, frais et souple, à la fois gorgé d'un fruit mûr et savoureux mais toujours imprégné d'une empreinte maritime et épicée énergisante. Plus qu'un vin, c'est un joyau !

Alors que certains vigneron chablisiens choisissent d'intégrer le cru de Séchet (ou Sécher) dans la dénomination des Vaillons, Samuel a toujours préféré isoler la production de cette parcelle de vieilles vignes âgées de plus de 70 ans : elles furent plantées par ses grands-parents et se situent sur une veine particulièrement calcaire et riche en fossiles marins. Il est convaincu, à juste titre, qu'elle révèle dans le vin une fraîcheur et une finesse minérale tout à fait identitaires.

Soucieux de préserver au maximum la sophistication et la tension naturelle de ce Cru, il fait le choix d'une vinification suivie d'un élevage sur lies fines de 18 mois, exclusivement en cuves inox. Un élevage long qui renforce encore la complexité de structure du vin et l'intensité d'expression du sol.

A l'œil, on imagine déjà fort bien, dans une robe d'un or clair et scintillant, la finesse de ce Cru. Dès le premier nez, on plonge dans un univers d'élégance et de lumière, autour d'une roche calcaire à la pureté immaculée, mais aussi de plages de sable fin parcourues d'un souffle marin grisant. On tombe sous le charme délicat des petites fleurs blanches entre fleurs d'amandier, muguet, miel de lavande ou d'acacia. Le citron vert, la pomme Granny et le kiwi renforcent la sensation de fraîcheur qui se dégage du verre, tout comme la touche désaltérante d'eau de concombre.

En bouche, les agrumes jaillissent sur les papilles comme autant de capsules d'énergie pure libérant leur jus fringant aux saveurs de citron vert, de mandarine poivrée, de pamplemousse, de fruit de la passion et de kiwi. Une touche de verveine citronnée précède une vague stimulante d'épices, autour de la cardamome, de la baie de genièvre, de la réglisse et du gingembre. Le milieu de bouche, souple et dynamique, est magnifiquement juteux et tendu. L'alliance entre une texture au grain minéral serré et la générosité séveuse et gourmande du fruit est admirable d'équilibre. Plus on avance, plus l'imprégnation minérale excite

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

les papilles avec ses accents poivrés et salins. La finale, d'une redoutable précision, célèbre la fusion de la pierre, du fruit et des épices.

Incroyable longueur pour ce Premier Cru Sèchet qui brillera dans sa jeunesse sur un carpaccio de langoustines, une salade d'araignée de mer aux agrumes ou un tartare de daurade à la coriandre et au gingembre. Plus tard, misez sur une sole ou un bar grillé. Pour un généreux tronçon de turbot rôti accompagné d'un beurre blanc, il faudra attendre quelques années supplémentaires... « Masterpiece » !

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Très claire, scintillante

Nez : Fin, élégant : roche calcaire immaculée, plages de sable fin, brise marine. Petites fleurs blanches entre fleurs d'amandier, muguet, miel de lavande ou d'acacia. Citron vert, pomme Granny et kiwi. Fraîcheur d'une eau de concombre

Bouche : Juteuse, énergique sur des saveurs de citron vert, de mandarine poivrée, de pamplemousse, de fruit de la passion et de kiwi. Verveine citronnée. Stimulante trame épicée autour de cardamome, de la baie de genièvre, de la réglisse et du gingembre

Accords mets-vins : Jeune sur un carpaccio de langoustines, une salade d'araignée de mer aux agrumes ou un tartare de daurade à la coriandre et au gingembre. Plus tard, une sole ou un bar grillé. Un généreux tronçon de turbot rôti accompagné d'un beurre blanc



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre aujourd'hui et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques