

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2022 - blanc



Sur ce fameux premier cru de la rive gauche du Serein, aux sols homogènes d'argiles blanches et de marnes calcaires kimméridgiennes, Samuel Billaud possède une belle parcelle de vieilles vignes. Elles sont limitrophes de Séchet et approchent aujourd'hui des 80 ans : avec leurs faibles rendements, leurs petits raisins souvent millerandés, elles sont la clé d'une expression particulièrement intense, concentrée et profonde du terroir des Vaillons.

Dès le premier nez, ce chardonnay aux magnifiques reflets dorés impose une belle densité. Sa palette aromatique paraît aussi large que profonde. Les expressions olfactives sont nettes et d'une grande précision, elles dessinent les contours d'un jus riche mais toujours élégant autour de notes de fleurs blanches subtilement odorantes, à peine capiteuses, entre chèvrefeuille, fleurs du verger et jasmin. On pense aussi à une petite rose juste éclosée, à la mauve sauvage saupoudrée de rafraîchissantes notes mentholées. On visualise de vastes prairies aux teintes et senteurs d'un été naissant.

Un deuxième rideau, tout aussi précis, laisse apparaître des notes stimulantes d'agrumes bien mûrs : on pense à l'orange, au citron confit ou encore à la mandarine, complétés d'une poire plus vraie que nature. En filigrane vous noterez aussi la dimension minérale de ce nectar autour d'expressions de pierre frottée et de silex, relevées d'une pointe de poivre blanc.

La bouche, d'une magnifique amplitude, s'avère riche et terriblement séduisante. La matière est sensuelle. Le jus ne cesse de gagner en densité en milieu de bouche, évoquant la chair tendre et juteuse d'une pêche blanche, d'un brugnon. On se désaltère à la source d'un ru vif et clair qui draine quelques petites pierres mouillées. Une note gentiment acidulée de citron confit dynamise profondément la matière. Si on note quelques expressions subtilement pâtisseries et beurrées, on retient surtout la magnifique sensation de fraîcheur dégagée par ce Vaillons aux accents salins sur la finale.

Le vin idéal pour accompagner, dans sa jeunesse, un beau plateau d'huîtres et de crustacés. Plus tard, il brillera sur un risotto crémeux aux langoustines, un waterzoï de poissons ou un mijoté de volaille au citron confit.

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais et gourmand : calcaire, craie, coquilles d'huîtres accompagnées de nuances de verveine citronnée, de menthe, de fleurs du verger, chèvrefeuille et jasmin. Pomme Granny, citron confit, mandarine. Nuances pâtisseries, d'amandes et de nougat.

Bouche : Des saveurs vivifiantes d'herbes fines mentholées et de citron japonais. On retrouve en milieu de bouche cette dimension sensuelle autour du nougat et de quelques pâtisseries orientales miellées. Finale longue et revigorante, sur un sorbet menthe basilic

Accords mets-vins : Jeunes, un saumon gravlax, des crevettes sautées aux poireaux, gingembre et miel. Plus tard, une andouillette et sa purée bien beurrée, une blanquette de lotte ou de veau, des suprêmes de volaille aux champignons ou une escalope de veau à la Normande.



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins, bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques