

Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2023 - blanc



A l'instar des formidables « Petit Chablis » que nous avons la chance de goûter chaque année chez Vincent Dauvissat, cette cuvée nous épate, tant elle transcende son appellation avec une régularité métronomique et une classe folle : voici un vin qui n'a de « petit » que le nom et illustre comme rarement la capacité de Samuel à révéler un superbe terroir. Il se montre dès maintenant incroyablement sapide, intense et pénétrant, profondément enraciné dans ce sol pierreux et riche en fossiles marins qui marque ses origines : en un mot, c'est grand !

Il faut dire que ce « Petit Chablis » est particulièrement bien né : Samuel a la chance d'exploiter quelques vignes plantées par son père en 1976, voisines de celles des frères Droin et de Vincent Dauvissat, dans un secteur idéalement situé, occupant un petit plateau exposé au Sud et bien ventilé, qui surplombe le célèbre Grand Cru Les Clos. Si l'on ne retrouve pas toute l'extraordinaire complexité du Grand Cru, il ne nous paraît pas incongru (loin de là !) d'y voir un lien de filiation, tant ce Petit Chablis de haute tenue se révèle particulièrement complexe, balançant entre fraîcheur minérale, pureté cristalline, gourmandise aux accents d'anis et de fruits blancs au sirop et énergie traçante d'agrumes plus vrais que nature.

Nous vous proposons aujourd'hui de découvrir l'excellent millésime 2023 : un pur bijou d'éclat fruité, de chair savoureuse et de persistance habitée. Le nez offre une lecture d'abord sensuelle et douce du terroir. Dès l'ouverture, le vin s'exprime clairement, oscillant entre des notes de verveine citronnée et un bouquet de fleurs blanches, où lys et jasmin apportent une suavité légèrement épicée. Quelques tours de verre et l'oxygénation développent du volume, libérant des arômes gourmands de poire juteuse, de sirop de pêche, de litchi, complétés d'une touche plus tonique de groseille à maquereau et de zeste de citron. Autant de parfums qui accentuent la sensation de profondeur que dégage ce vin. À Chablis, la minéralité fait foi grâce aux marnes kimméridgiennes, ici, on s'y attarde plus qu'à l'accoutumée. Fraîche et subtile, l'empreinte minérale, d'une grande pureté, donne l'équilibre des grands vins. Le nez se prolonge sur des nuances d'herbes fraîches et de caillou mouillé. On a hâte de découvrir la suite.

La bouche raconte une histoire. Quelle maîtrise ! On dit que les grands vigneronns se reconnaissent à leur "petite" cuvée : le talent de Samuel Billaud éclabousse ce Petit Chablis tout autant que la qualité exceptionnelle de ses origines. Tout y est. Le raffinement floral, traduite

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

par des notes d'agastache et une pointe de violette. Les épices donnent du relief : le safran, noble, se mêle au coing confit et au clou de girofle.

L'ensemble est porté par une trame minérale et iodée salivante, qui ancre le vin dans son terroir. Pureté et précision se répondent. Chaque élément se distingue sans jamais dominer l'autre. Et que dire de la texture ? Caressante, elle témoigne d'un élevage d'une grande justesse. Elle se dépose délicatement sur le palais, offrant un véritable écrin au cœur de bouche pour que chaque arôme s'épanouisse.

Quelques huîtres fines de claire, à peine charnues, sublimeront la fraîcheur saline de ce Petit Chablis. On pourra aussi l'imaginer sur des couteaux à la plancha, relevés d'une persillade d'herbes fraîches et d'un zeste de citron confit. Pour un accord plus audacieux : un ceviche de dorade au yuzu ou un tartare d'algues et concombre viendront prolonger cette impression de vivacité et d'élégance maritime.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sophistiqué, sensuel et frais : poire, sirop de pêche, fruits à noyau, groseille à maquereau, gingembre, poivre blanc, curcuma, fleurs blanches et jonquilles, notes d'aneth, fougères, embruns et coquillages, galets mouillés, zeste de citron

Bouche : Une matière joliment nacrée voire poudreuse. Un jus d'abord vertical et rectiligne avant d'intégrer des saveurs gourmandes de tarte au citron meringuée. Le milieu de bouche s'élargit sur la mirabelle et l'abricot. Finale calcaire, saline et réglissée

Accords mets-vins : Des sashimis ou quelques huîtres fines de claire, à peine charnues, sublimeront sa fraîcheur saline. Des couteaux à la plancha, relevés d'une persillade d'herbes fraîches et d'un zeste de citron confit. un ceviche de dorade au yuzu ou un tartare d'algues



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques