

Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2023 - 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.

Dès le premier regard, la robe très claire, délicatement ourlée de vert, évoque la transparence d'une eau de source. Le nez s'ouvre dans un registre frais et vif, évoquant l'eau des torrents de montagne et les derniers névés alpins. En se réchauffant, le vin nous plonge ensuite dans un univers plus doux, sensuel, laissant s'épanouir des volutes de miel, la chair d'une pêche blanche ou d'une poire juteuse, entre Passe-Crassane et Comice, le souffle mentholé et anisé des herbes fines. Le tout relevé de quelques épices, autour du poivre blanc et du clou de girofle. Les agrumes s'invitent avec délicatesse, citron, pamplemousse et même une pointe de kiwi, rejoints par la douceur d'un coulis d'abricot et le parfum aérien de la fleur d'oranger.

La bouche, ample et nourrissante, enveloppe généreusement le palais. Le fruit se fait gourmand sans jamais perdre sa vivacité, oscillant entre la fraîcheur de la pomme croquante, la pulpe acidulée des agrumes, entre orange, kumquat ou citron vert et le velouté d'une mandarine mûre. Une fine trame réglissée vient souligner la densité de la matière, tandis qu'une amertume subtile, évoquant le radis ou le céleri frais, souligne la belle dynamique du jus. La finale se déploie avec éclat et une persistance peu commune : saline, vibrante, parcourue d'une énergie qui semble jaillir du sol même, elle laisse en bouche la mémoire des coquillages et des embruns marins.

Équilibré, d'une justesse remarquable, ce Chablis 2023 procure une rare sensation de plénitude. Sa précision le rend déjà irrésistible sur un saumon gravlax, un tartare de daurade aux herbes fines ou quelques fromages frais. Avec le temps, il gagnera encore en complexité, révélant dans trois ans tout son éclat sur un poisson grillé au beurre citronné ou un haddock poché. Dans cinq ans, il vous réglera avec une escalope de veau panée ou d'un poulet frit et sa sauce tartare, escorté d'un Brie de Meaux. Un grand millésime, d'une typicité éclatante, qui conjugue force et grâce avec une intensité exemplaire.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Frais et expressif : eau d'un torrent, névés alpins, miel d'acacia, pêche blanche, poire juteuse, entre Passe-Crassane et Comice, le souffle mentholé et anisé des herbes fines. Poivre blanc, clou de girofle. Fleur d'oranger. Citron, pamplemousse, kiwi

Bouche : Séveuse et énergique, parcourue d'excitantes saveurs de citron vert, de pamplemousse, de clémentine et de pomme Granny. Des notes chlorophylliennes d'estragon et de livèche. Une rétro-olfaction et une finale résolument salines et maritimes

Accords mets-vins : Uun saumon gravlax, un tartare de daurade aux herbes fines ou quelques fromages frais. Plus tard, sur un poisson grillé au beurre citronné ou un haddock poché. Une escalope de veau panée ou un poulet frit et sa sauce tartare. Brie.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Cépage : Chardonnay

Culture : Principe biologiques