

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montmains - 2023 - 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 terroir 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 finit de donner aux vins leur caractère typiquement chablisien : des blancs à la fois amples, expressifs et énergiques, marqués d'une empreinte minérale iodée et crayeuse de tout premier ordre, des vins nuancés dans leur aromatique et pourtant très intenses en bouche.

Ce Montmains 2023, issu de vignes d'une quarantaine d'années parfaitement situées à mi-coteau, séduit par sa profondeur, sa verticalité et son intensité minérale : ici, tout n'est qu'équilibre entre gourmandise et fraîcheur.

Le nez, élégant et plus effilé, nous emmène immédiatement sur les plus beaux coteaux de Chablis. Passé une première touche aux accents crayeux et fumés, on est saisi par l'empreinte minérale iodée évoquant la coquille d'huître et les coquillages juste sortis de l'eau. A l'aération, c'est un panier de fruits blancs qui semble jaillir du verre. La gourmandise de la poire, de la nectarine et de l'ananas frais trouve un contrepoint élégant et aérien de fleurs blanches et jaunes rappelant le tilleul, le mimosa, la jonquille et le chèvrefeuille. Quelques touches de noisette fraîche, discrètes et élégantes, se marient à de fines notes chlorophylliennes et anisées, ainsi qu'à une touche de citronnelle : celles-ci rajoutent fraîcheur et allonge au propos. On est conquis par ce vin d'une grande précision, à l'allure sereine et raffinée.

La bouche pleine et gourmande prolonge le plaisir, soutenue par un fruit juteux évoquant le brugnol, la mangue fraîche et l'ananas. Des notes rafraichissantes de zeste de pamplemousse, de citron jaune et de gingembre tonifient un jus droit et gourmand, empreint de subtiles notes d'amande. La précision de définition et l'éclat du fruit impressionnent. Le milieu de bouche est relancé par une acidité citronnée qui étire le vin et se termine sur une très longue finale saline et iodée. L'équilibre est magistral. Un vin vertical et intense, particulièrement gracieux.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Servez ce superbe Montmains dès aujourd'hui sur des entrées maritimes aux nuances salines : des huîtres fines de claires ou des huîtres chaudes à l'estragon, des oursins justes sortis de l'eau ou en soufflé. Après 3 à 5 ans de cave, il s'épanouira sur des cuisses de grenouilles, de beaux crustacés cuisinés (crabe farci, écrevisses en sauce veloutée, homard en sauce américaine), des noix de Saint-Jacques snackées au cerfeuil ou une blanquette de lotte délicatement safranée.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montmains - 2023 - 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 pamplemousse. Amande fraîche, tilleul, acacia, jonquille, une touche de bergamote, une autre de verveine. Pêche blanche, poire

Bouche : Pleine, gourmande, soutenue par un fruit juteux évoquant la poire pochée, le brugnon et l'ananas. Des notes rafraichissantes de zeste de pomelo, de citron vert et de gingembre confit. Longue finale saline, iodée, aux accents de citronnelle

Accords mets-vins : Huîtres fines de claires ou huîtres chaudes à l'estragon, des oursins justes sortis de l'eau ou en soufflé. Après 5 ans de cave, des cuisses de grenouilles, de beaux crustacés cuisinés (crabe farci, écrevisses en sauce veloutée, homard à l'américaine



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques