

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2023 - 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 les 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.

Particulièrement expressif dès l'ouverture, ce Chablis Premier Cru Vaillons déploie toute la palette aromatique d'un chablis de haute naissance. La trame minérale, pure et assurée, évoque la pierre à fusil mais aussi les coquillages juste sortis de l'eau. Il règne une atmosphère printanière évoquant la brume matinale en forêt. Elle s'accompagne d'une fraîcheur éclatante, portée par les agrumes autour du citron jaune, des zestes de pamplemousse et de mandarine, d'une pointe de cédrat. En filigrane, une brise florale subtile révèle l'acacia et le tilleul, apportant grâce et profondeur. Des notes réconfortantes de poudre d'amande, de miel fin et de chocolat blanc ajoutent à la gourmandise du propos. L'ensemble traduit une expression limpide, presque évidente du terroir, alliant intensité et élégance, avec cette rectitude aromatique qui signe les plus grands Vaillons.

La bouche trace une ligne continue, d'une grande précision, de l'entame jusqu'à la finale. L'attaque, nette et saline, déclenche immédiatement la salivation, amplifiée par la tension minérale de sa colonne vertébrale. Une rondeur subtile s'y glisse, portée par des fruits mûrs autour d'une pêche juteuse, de l'orange confite, et relevée par une nuance d'eau-de-vie de poire Williams. Cette dimension apporte gourmandise et accessibilité, tout en habillant l'allonge incisive et longiligne du vin. Les amers minéraux, parfaitement intégrés, prolongent une finale persistante et raffinée. L'élevage, discret et parfaitement ajusté, se contente d'accompagner la droiture et la pureté du cru, qui ne cesse de balancer entre charme et tension raffinée. Nul doute que ce Vaillons est taillé pour évoluer avec grâce sur les 10 ou 15 prochaines années.

Dans sa jeunesse, il sublimera quelques noix de Saint-Jacques rôties au beurre noisette, accompagnées d'une émulsion de lait ribot et de quelques crosnes délicatement persillés. Après une dizaine d'années, ouvrez-le autour d'une paella revisitée : uniquement des fruits de mer, quelques épices supplémentaires et une présence de tomate réduite, afin de laisser briller l'évolution aromatique et la finesse saline de ce premier

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cru. Pour une association plus simple, optez pour un accord fromager du côté de la Bourgogne ou de la Haute-Marne, avec un Langres ou un Soumaintrain pas trop affiné, dont la douceur lactée et la texture crémeuse envelopperont la minéralité tranchante du vin.

Un régal en perspective.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2023 - 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 : Noix de Saint-Jacques rôties au beurre noisette, accompagnées d'une émulsion de lait ribot et de quelques crosnes délicatement persillés. Une paëlla aux fruits de mer et poissons, bien épicée. Avec un Langres ou un Soumaintrain pas trop affiné



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques