

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2023 - blanc



Nous sommes au cœur historique du vignoble chablisien : sur ce « Mont de Milieu » qui séparait jadis la cité de Chablis, possession des Comtes de Champagne, du village de Fleys, fief des Ducs de Bourgogne, la vigne s'épanouit depuis des siècles grâce au patient travail des moines cisterciens de Pontigny. Rien d'étonnant à cela : ce coteau réunit toutes les conditions idéales. Son sol de calcaires et de marnes kimméridgiennes, pauvre et exigeant, sa pente raide au drainage parfait et son exposition sud-est qui capte chaque rayon de soleil composent un terroir d'exception.

Samuel y exploite une parcelle qui couvre toute la hauteur du cru : les vieilles vignes, âgées de soixante à quatre-vingts ans, s'enracinent dans les parties basse et haute, tandis que la section centrale fut replantée dans les années 1980. L'élevage, mené pendant quinze mois en cuves et en demi-muids anciens, sans bois neuf, préserve l'intégrité du vin. Ce choix met en valeur l'élégance et la précision aromatique de Mont de Milieu, qui rivalise sans peine avec certains des plus beaux blancs de la Côte de Beaune.

La robe, claire aux reflets verts intenses, brille d'une limpidité saisissante. Le nez s'ouvre d'abord sur la grâce florale : fleurs blanches et jaunes, entre frésia, églantine, acacia ou mimosa, blés mûrs, paille dorée, mais aussi de petites fleurs du verger, fraîches et délicates, de pommiers ou de citronniers. Puis viennent les nuances fruitées plus sensuelle, mêlant la chair juteuse d'une pêche jaune, d'un abricot, d'une mangue et d'un melon de Cavaillon à l'éclat des agrumes confits. On pense à une pâte de fruit à l'orange ou à la mandarine. A l'aération prolongée, des notes d'herbes fines apparaissent, apportant une profondeur aromatique singulière, entre coriandre vietnamienne, sauge ou oseille.

En bouche, la matière ample et caressante emplit le palais. La richesse du fruit, autour des fruits blancs et des fruits à noyau, se trouve animée par un élan d'épices, qui rappelle le poivre de Sichuan, le ras el-hanout et les accents safranés. Une vibration minérale et empyreumatique, comme un métal chauffé par le soleil, traverse la chair du vin. L'ensemble conserve en finale une tension vive, équilibrant la densité gourmande par une fraîcheur structurante.

La finale, d'une intensité remarquable, prolonge longtemps le souvenir des agrumes et des épices. Les tanins, parfaitement mûrs, soutiennent une salinité éclatante qui allonge la matière. Déjà savoureux, ce Mont de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Milieu révélera toute son ampleur dans quelques années sur une sole grillée accompagnée de quelques giroles, un bar cuit en croûte de sel ou une barbue à l'oseille, puis, après une garde plus longue, sur un rôti de veau aux cèpes ou une blanquette aux champignons. En fin de repas, régalez-vous d'un Langres ou d'un Livarot.

Un grand millésime pour un grand terroir !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflet vert, lumineux

Nez : Nuancé, printanier : fleurs blanches et jaunes, herbes fines anisées, rappelant l'aneth et le cerfeuil, vergers en fleurs, miel frais, poire, pêche jaune, abricot, mangue, citron jaune, menthe, orange, mandarine, melon de Cavaillon, sauge, oseille

Bouche : Soyeuse, sensuelle mais tonique, elle déploie ses saveurs de poire, de pêche de vigne, de pamplemousse, de mandarine et de tarte au citron, une touche tonique de poivre, de ras el-hanout et de verveine. Longue finale relevée d'amers délicats

Accords mets-vins : Une sole grillée accompagnée de quelques giroldes, un bar cuit en croûte de sel ou une barbue à l'oseille, puis, plus tard, sur un rôti de veau aux cèpes ou une blanquette aux champignons. En fin de repas, régaliez-vous d'un Langres ou d'un Livarot



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques