

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2023 - blanc



Voici incontestablement une des pièces maîtresses de l'incroyable collection de premiers crus proposée cette année encore par Samuel : il nous enchante par sa classe, sa finesse verticale, sa vibration interne et cette force sereine qui l'habite.

Un paragon du grand Chablis ample, souple et vibrant, à la fois gorgé d'un fruit parfaitement mûr et savoureux mais toujours empreint d'une minéralité d'abord fumée, puis maritime et épicée. D'une élégance et d'une précision dignes d'un travail de haute-joaillerie !

Alors que certains vignerons chablisiens choisissent d'intégrer le cru de Séchet (ou Sécher) dans la dénomination des Vaillons, Samuel a toujours fait le choix d'isoler la production de cette parcelle de vieilles vignes âgées de plus de 90 ans : elles furent plantées par ses grands-parents et se situent sur une veine particulièrement calcaire et riche en fossiles marins. Il est convaincu, à juste titre, qu'elle révèle dans le vin une fraîcheur et une finesse minérale tout à fait identitaires.

Soucieux de préserver au maximum la sophistication et la tension naturelle de ce Cru, Samuel fait le choix d'une vinification suivie d'un élevage sur lies fines de 18 mois, exclusivement en cuves inox. Un élevage long qui renforce encore la complexité de structure du vin et l'intensité d'expression du sol.

Les arômes sont littéralement propulsés hors du verre. Ce Chablis 1er Cru Séchet s'exprime d'emblée, avec une précision remarquable. Ce n'est pas l'exubérance qui séduit ici, mais la justesse aromatique. On y retrouve la finesse zestée de la mandarine, la douceur de la peau de pêche, l'éclat juteux d'un quartier de pomme juste tranchée une touche de citron vert, puis cette fraîcheur iodée signature du cru : embruns marins, salicorne, coquille d'huître, sel de mer, sable mouillé : tout y est.

L'oxygénation offre une nouvelle dimension au vin, révélant des notes subtiles de yuzu, de kumquat, ainsi qu'une touche de gingembre frais. On oscille entre tension et complexité, entre agrumes éclatants et une fine trame florale, convoquant tilleul ou fleur de vigne, ainsi qu'une subtile note anisée. Un nez énergique, pur, d'une précision ciselée.

Dès l'attaque, la bouche est traçante, tendue par une acidité droite et ciselée, qui structure le vin sans jamais le durcir. Puis la matière se déploie, tapisse le palais d'un léger gras subtil, presque crayeux, qui

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

enveloppe sans alourdir. Ce vin ne cesse de venir stimuler les papilles qui en redemandent. Les saveurs prennent alors de l'ampleur : citron confit, herbes fines, touche d'aneth et dimension végétale noble évoquant la feuille de citronnier et la menthe fraîche. L'énergie saline relance la bouche à chaque instant, avec une sapidité remarquable et une buvabilité exceptionnelle.

La construction est magnifique : une bouche en cône, fine et droite, qui s'élargit progressivement, sans démonstration de force, mais avec ce volume naturellement fuselé, cette texture aérienne, ponctuée d'une finale longue, florale et salivante. Une grande bouteille en devenir.

Avant toute chose, c'est un vin qui méritera au moins deux ans de cave afin de révéler pleinement sa stature princière. Vous pourrez alors l'associer à de belles signatures gastronomiques : un crabe émietté, parfumé au curry, accompagné d'une crème légère à l'aneth et relevé de quelques zestes de citron vert. On l'imagine aussi sur un risotto de sarrasin, une langoustine travaillée à la vanille, puis un blanc-manger délicat réalisé avec le jus des pinces et des têtes du crustacé.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Très claire, scintillante

Nez : Fin, élégant : roche calcaire immaculée, plages de sable fin, brise marine. Petites fleurs blanches entre fleurs d'amandier, muguet, chèvrefeuille et tilleul. Citron vert, verveine. Poire, fruits jaunes, abricot. Note mentholée. Noisette

Bouche : Structure imprégnée de roche calcaire, juteuse, énergique sur des saveurs de citron vert, de mandarine, de pamplemousse, de fruit de la passion et de kiwi. Verveine citronnée. Des fruits juteux, entre poire, pêche et ananas. Longue finale saline, vibrante

Accords mets-vins : Jeune sur un carpaccio de langoustines, une salade d'araignée de mer aux agrumes ou un tartare de daurade à la coriandre et au gingembre. Plus tard, une sole ou un bar grillé. Un généreux tronçon de turbot rôti accompagné d'un beurre blanc



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