

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2023 - blanc



Doit-on encore présenter ce 1er Cru de la rive droite du Serein, voisin du Grand Cru Les Clos ? Comme lui, il repose sur un sol de marnes calcaires riches en fossiles marins, les fameuses Exogyra Virgula, qui lui confèrent une droiture et une minéralité d'une intensité remarquable. Montée de Tonnerre incarne tout ce que le chardonnay septentrional peut offrir de plus racé, profondément marqué par ses origines kimméridgiennes.

Samuel exploite ici deux petites parcelles totalisant 60 ares : l'une sur le climat historique de Montée de Tonnerre, l'autre sur le Haut-Chapelot, voisin immédiat des vignes de Raveneau. Âgées d'une cinquantaine d'années, les ceps ont eu le temps de puiser dans ce terroir la dimension saline et pierreuse qui marque leur identité. Pour révéler ce profil, Samuel s'appuie sur un élevage de haute précision, associant environ un quart de demi-muids anciens et une majorité de cuves, sur quinze mois, qui préserve parfaitement la pureté et l'identité de ce cru d'exception.

La robe, d'un or pâle traversé de reflets verts, brille d'une luminosité saisissante. Dès le premier nez, la roche broyée, la craie humide ainsi qu'une touche subtile de cire d'abeille imposent leur empreinte. Les fruits se déploient progressivement, autour d'une poire délicate, de la pêche plate, de l'abricot et de la mirabelle, enrobés d'un voile miellé. L'aération révèle un souffle balsamique où se croisent bergamote, camphre, aiguilles de pin et iode, prolongés par des notes de fruits jaunes plus exotiques - on pense à la mangue ou l'ananas - et d'agrumes confits, orange et mandarine en tête. On devine déjà la promesse d'une complexité remarquable, qui s'épanouira après quelques années.

En bouche, la matière se montre généreuse et expressive. Les agrumes dominant, entre citron vert, pamplemousse, mandarine, mêlés à une fraîcheur herbacée de sauge, de coriandre et d'oseille. La pomme Granny croquante et une touche de prune verte apportent de la vivacité, tandis que des accents poivrés, subtils et variés, se fondent dans l'ensemble. La finale, intense et vibrante, déploie une salinité éclatante, comme si le vin était né sur une pierre calcaire léchée par la mer.

Déjà savoureux après une demi-heure de carafe, il accompagnera à merveille un carpaccio de langoustines aux agrumes ou des tempuras de crevettes au poivre Sichuan, fleur de sel et coriandre fraîche. Dans cinq ans, il aura gagné en profondeur et brillera alors sur une sole aux légumes croquants ou une barbie accompagnée d'une purée de panais et céleri. Plus tard encore, il se hissera à la hauteur d'un turbot servi avec un risotto

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

aux morilles ou un Saint-Pierre nappé d'une sauce hollandaise et servie avec une fricassée de jeunes cèpes.

Un grand Montée de Tonnerre, lumineux et d'une précision saisissante, promis à une longue garde.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, or clair

Nez : Sophistiqué, aérien :
frondaisons humides, roche calcaire,
embruns, coquilles d'huîtres,
eucalyptus, fleurs des champs, anis,
verveine, tilleul et éclats de silex,
poire, pêche plate, abricot, mirabelle,
miel, pin, camphre, iode, mangue,
orange confite

Bouche : Entame fraîche et séveuse,
texturée, dynamique. Pommes
Reinette ou Granny bien juteuses
voisinent avec le citron vert, l'orange,
mais aussi des saveurs stimulantes
d'herbes fines et d'épices (verveine,
menthe, réglisse ou gingembre).
Longue finale saline

Accords mets-vins : Saint-Jacques
rôties à la crème de persil. Un bar cuit
en croûte de sel, accompagné d'un
beurre blanc aux salicornes, un turbot
servi avec un risotto aux morilles ou
un Saint-Pierre nappé d'une sauce
hollandaise et servie avec une
fricassée de cèpes



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