

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2023 - blanc



Il suffit de se promener dans le vignoble chablisien, sur la rive droite du Serein, pour voir combien le Grand Cru Vaudésir occupe une place à part, où plutôt la place centrale du vignoble : au cœur des coteaux des grands crus, Vaudésir est un parfait amphithéâtre naturel, aux pentes abruptes, et au sol extrêmement mince où la roche-mère calcaire affleure souvent.

Malgré ces conditions pédologiques difficiles, la vigne parvient à se glisser patiemment dans les anfractuosités pour trouver ce substrat minéral dont elle va se nourrir et qui, plus tard, donnera au vin ce profil unique, à la fois gracieux et intense, profond et aérien, le rapprochant de certains crus de Puligny-Montrachet ou des Genevrières de Meursault.

Au moment de la vente du Domaine familial en 2014, Samuel a pu récupérer deux micro-parcelles de vieilles vignes, d'à peine 10 ares au total. L'une se trouve dans la partie orientale du Grand cru, vers la Moutonne et offre un profil plutôt solaire. L'autre, située plus à l'ouest vers le Grand cru Grenouille, donne des raisins au profil plus minéral et tendu. Dans les deux cas, la concentration aromatique est fabuleuse. Les deux profils s'équilibrent à merveille et permettent à Samuel de livrer une expression particulièrement élégante et aboutie du fameux grand cru.

Le nez se distingue par sa pureté cristalline. Les premiers effluves, francs et nets, dessinent les contours d'un grand cru éclatant. Des arômes empyreumatiques subtils, entre pierre à fusil et mine de crayon, apportent une touche fumée et intrigante, rendant le vin immédiatement appétant. Puis vient la fraîcheur, bâtie autour des agrumes : verjus, zeste de citron vert et de mandarine, orange sanguine et nuances de yuzu. À mesure que le vin s'ouvre, cette sensation vivifiante s'intensifie et se nuance d'un registre floral raffiné. Menthe poivrée et fenouil apportent une profondeur épicée, la réglisse une douceur aromatique, tandis que l'agastache tisse le lien entre fraîcheur et complexité. Le fruit resplendit, autour de l'abricot, de la poire et de la pêche jaune. Un bouquet d'une précision remarquable, dont l'équilibre naturel nous séduit immédiatement.

La bouche reflète la franchise du nez : droite, fuselée, elle trace une ligne claire et profonde. L'énergie, soutenue par une acidité ciselée, offre un profil d'une intensité rare. Si l'ampleur habituelle des grands crus se fait plus discrète, un léger gras sec en milieu de bouche vient tempérer la tension. La vibration minérale est saisissante : elle s'impose dès l'attaque et se prolonge jusqu'à la finale, où de subtils amers évoquent la peau de pamplemousse et prolongent la salivation. L'élevage, parfaitement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

intégré, magnifie la précision de ce cru et laisse toute sa place à la pureté du terroir. C'est sans conteste l'un des grands crus les plus raffinés et incisifs, d'une justesse exemplaire.

Dans les 5 ans, vous pourrez le mettre en scène sur un tataki de saumon, délicatement fumé au bois de cerisier, nappé d'une sauce au sésame torréfié. Autre option : une queue de lotte roulée dans une feuille d'algue nori, cuite à la vapeur puis juste rôtie au beurre pour la gourmandise. En accompagnement, vous pourrez décliner le fenouil en textures : confit, cru et en graines pour un jeu aromatique subtil. Après une garde prolongée, optez pour un navarin de homard, au jus corsé relevé d'une crème à l'estragon.

Une pièce-maîtresse d'une collection 2023 au sommet.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Subtil et poétique : marbre poli, petites fleurs blanches, frésia, poire, pêche blanche, banane écrasée, abricot juste cueilli, orange Maltaise, clémentine, noix de muscade, eau de fleur d'oranger, marmelade, anone, une pointe de silex, sel de mer.

Bouche : Dense, charnue, offrant un volume de fruits considérables entre poire, pommes granny ou Reinette, prune Reine-Claude, pêche ou mirabelle. Le milieu de bouche laisse apparaître des notes chlorophylliennes fraîches. Expression minérale relevée de gingembre

Accords mets-vins : Un homard ou une langouste cuite au beurre d'estragon. Ou un turbot cuit au four, accompagné d'un beurre blanc et d'une tombée légèrement crémeuse d'oseille et d'épinard. Autre option : des ris de veau à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques