

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



Tombé dans l'escarcelle de Samuel en 2015, ce Grand Cru Blanchot affirme chaque année un caractère unique, conjuguant intensité, sensualité et raffinement. Profond et lumineux, il s'impose en 2023 comme l'une des plus belles réussites du domaine, capable de rivaliser avec les plus grands noms de l'appellation.

Ce terroir de sols blancs, baignés de calcaire, occupe le versant Est de la vallée du Bréchain, face à la Montée de Tonnerre. Son exposition au levant lui confère une maturité plus lente, protégée des excès de chaleur, et la vallée ventée apporte cette fraîcheur qui signe les plus grands vins. La parcelle exploitée par Samuel, plantée de très vieilles vignes, livre des raisins concentrés en faible quantité, garants d'une matière dense et vibrante.

Vinifié puis élevé sur lies fines près d'un an en fûts anciens et demi-muids, puis affiné encore six mois en cuve inox, ce Blanchot conserve tension et éclat tout en gagnant en profondeur.

La robe, or pâle aux reflets verts, ne cesse de gagner en brillance et en éclat, comme si le soleil gagnait progressivement sa position zénithale. Le nez se déploie d'abord dans un univers de fraîcheur printanière et florale, aux accents délicatement mentholés : fleurs blanches et fleurs d'eau, marguerite et primevère, verveine, camomille et tilleul. On pense aussi à une fleur de citronnier et à la jonquille. La pomme croquante, la pêche blanche et le raisin frais s'entourent d'une fine touche anisée. Avec le temps, les arômes se montrent plus sensuels et estivaux : on pense maintenant à une poire Williams, à l'abricot et la pêche jaune, à l'ananas et la mandarine confite, rehaussés d'un souffle balsamique et miellé. Le bonbon à l'anis de Flavigny n'est pas loin non plus. Tout reste subtil, délicatement nuancé, sans ostentation. Quelle distinction !

En bouche, l'ampleur impressionne. La matière envahit le palais, portée par une formidable énergie épicée et empyreumatique. Les agrumes vifs et épicés se mêlent aux fruits jaunes solaires, entre mangue et pêche jaune flambée. Autant de fruits traversés de notes poivrées et pimentées qui exaltent leur éclat. Le vin se tend, porté par une salinité éclatante, comme si l'on avait dissous des éclats de roche calcaire dans un jus de citron. La finale, d'une intensité exceptionnelle, déploie une persistance phénoménale où s'entrelacent fruit, pierre et sel. La concentration et la persistance de ce Blanchot sont proprement incroyables.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Déjà splendide après un carafage, il accompagnera à merveille une salade de homard aux agrumes. Mais la qualité exceptionnelle de ses équilibres promet pour ce Grand Cru un potentiel de garde de 15 ou 20 ans. Dans quelques années, il sublimera un homard breton rôti au beurre blanc ou des ris de veau poêlés aux cèpes. Vers dix ans, il brillera sur un chapon de Bresse à la crème d'estragon, accompagné d'un gratin Dauphinois, ou des poissons nobles escortés de girolles ou de morilles. Plus tard encore, il se hissera à des sommets sur une volaille truffée ou un risotto cuit dans un bouillon de veau, accompagné d'un peu de truffe blanche.

Un monument, au firmament de ce que Chablis a produit de plus grand cette année !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

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



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Floral, poétique : fleurs blanches et fleurs d'eau, marguerite et primevère, verveine, camomille et tilleul. On pense aussi à une fleur de citronnier et à la jonquille. Pomme croquante, pêche blanche, raisin frais. Poire Williams, abricot, ananas, anis

Bouche : Une texture soyeuse, ample, les fruits se succèdent autour de la pêche jaune, du citron vert, de la poire Nashi, de l'orange ou de la mangue rôtie. Les épices sont toujours là, intenses, empyreumatiques. Finale safranée, très saline

Accords mets-vins : Huîtres chaudes à la crème de cresson et caviar, un turbot sauce Béarnaise accompagnés d'une purée façon Robuchon, ou encore les fameuses langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry du célèbre chef Bernard Pacaud. Risotto à la truffe d'Alba



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2048

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques