

Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2017



A l'instar des formidables « Petit Chablis » que nous avons la chance de goûter chaque année chez Vincent Dauvissat, cette cuvée dénommée « Sur Les Clos » devrait en épater plus d'un : voici un vin qui n'a rien de « petit » et fait honneur à son appellation (trop souvent galvaudée) et à son « créateur » ! Si le gel n'avait malheureusement pas permis à Samuel d'en produire en 2016, nous sommes très heureux de vous le faire découvrir pour la première fois sur ce millésime 2017 tout simplement brillant !

Il faut dire que ce « Petit Chablis » est particulièrement bien né : les vignes anciennes (d'une quarantaine d'années en moyenne) se trouvent en effet sur le plateau exposé au Sud, situé juste au-dessus du célèbre Grand Cru Les Clos, sur la rive droite du Serein. Bien sûr (ne rêvons pas !), on ne retrouve pas ici l'extraordinaire complexité du Grand Cru, mais il ne nous paraît pas incongru d'y voir un lien de filiation, tant ce Petit Chablis est parcouru d'une minéralité crayeuse et incisive, rare à ce niveau !

Après une vinification et un élevage assez court, uniquement en cuves inox, ce Petit Chablis Sur les Clos, pur et précis, dégage une belle énergie primesautière. Ici, les petites fleurs de printemps s'associent aux notes toniques de citron jaune et de pomme Granny. Le sol n'est jamais loin, apportant au nez comme à la bouche, une dimension résolument crayeuse et effilée. Vif, serré et longiligne, ce Petit Chablis à l'équilibre juste parfait trace son chemin avec assurance, jusqu'à sa finale pierreuse, droite et toujours très dynamique.

Si vous voulez vous réconcilier avec l'appellation, ce Petit Chablis est clairement le vin qu'il vous faut : le partenaire idéal pour un apéritif dînatoire autour de quelques crevettes roses juste accompagnées d'une mayonnaise, d'un chèvre frais ou d'un saumon fumé ! Mais il vous accompagnera aussi à table, sans complexe, sur un filet de carrelet ou un dos de cabillaud rôti et légèrement citronné !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Energique et élégant : poussière de craie, petites fleurs blanches, pomme Granny, citron jaune.

Bouche : Belle construction sur une trame minérale incisive : vif, serré et longiligne. Le vin trace son chemin avec assurance, vers une finale pierreuse salivante et énergique. Belle longueur.

Accords mets-vins : Toasts au chèvre frais et saumon fumé. Filet de carrelet ou dos de cabillaud poêlé, juste citronné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée