

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2017



Doit-on encore présenter ce 1^{er} Cru de la rive droite du Serein, voisin du Grand Cru Les Clos dont il partage la nature du sol de marnes calcaires extrêmement riches en coquilles d'huîtres fossilisées, les fameuses *Exogyra Virgula*, et, partant, une droiture et une intensité minérale mille fois démontrées. Tension, vivacité, pureté cristalline, énergie, le « Montée de Tonnerre » signé Samuel Billaud porte en lui, avec une classe folle, tous les canons du grand chardonnay « septentrional ».

Samuel possède ici deux petites parcelles, la première sur le climat historique de Montée de Tonnerre, la seconde sur le climat voisin du Haut-Chapelot (tout près de celle du domaine Raveneau), dont les vignes, âgées en moyenne d'une cinquantaine d'années, ont eu largement le temps de s'imprégner de la dimension pierreuse, saline et iodée que le sol leur procure.

Parfaitement conscient de l'intensité et de la tension naturelle du cru, Samuel intègre ici, pour la fermentation et l'élevage, une petite proportion de bois (un quart environ, en demi-muids de plusieurs vins), le reste du cru étant élevé en cuve pendant un peu plus d'un an.

L'intensité d'expression du fruit et du sol ainsi que la finesse de texture forcent l'admiration : les arômes de citrons jaune et vert, d'écorce d'orange, d'herbes fraîches et de poivre blanc se conjuguent à merveille avec l'évocation de la roche sur une note fumée de silex frotté. Si le nez vous ravira par son raffinement –citons encore de subtils arômes de tilleul et de fleurs séchées –, la bouche quant à elle impressionne par l'énergie et le dynamisme qu'elle dégage. Le jus virevolte sur le palais puis trace, droit comme un « i », vers une finale bien épicée, entre poivre et zestes d'agrumes confits, complétée d'une touche plus enveloppante évoquant le miel frais. L'allonge du vin est absolument remarquable : il ne cesse de vous relancer et c'est heureux.

Ce vin puissant, profond et satiné constitue un des points d'orgue de cette superbe collection de 2017 proposée par Samuel. Le partenaire idéal des grands crustacés, justes grillés aujourd'hui, préparés en sauce crémeuse dans quelques années ! Un must indispensable !

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre - 2017



Dégustation et accords

Robe : Lumineuse, or clair

Nez : Citrons jaune et vert, d'écorce d'orange, d'herbes fraîches et de poivre blanc. Silex frotté, tilleul et fleurs séchées. Miel frais.

Bouche : Superbe dynamisme : droit et traçant, très persistant sur une finale finement épicée (menthe, poivre), évoquant les zestes d'agrumes confits.

Accords mets-vins : Homard ou langouste cuit(e) au bleu. Saint-Jacques rôties à la crème de persil. Belle sole grillée avec un filet de citron.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030.

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille.



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée