

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2017



Nous sommes au cœur historique du vignoble chablisien : sur ce « Mont de milieu » qui séparait jadis la cité de Chablis (sous la domination des Comtes de Champagne) et le village de Fleys (propriété des Ducs de Bourgogne), la vigne est présente depuis de nombreux siècles, travaillée par les moines cisterciens de l'abbaye de Pontigny.

Cette longue histoire n'est évidemment pas le fruit du hasard : le cru bénéficie d'une homogénéité géo-pédologique exceptionnelle, avec son sol pauvre de calcaires et de marnes kimméridgiennes, sa pente raide et régulière, bien drainante, et sa parfaite exposition au Sud-Est. Un terroir « béni des Dieux » qui donne des vins racés, à la fois tendus et puissants, ciselés par une minéralité saline et fumée qui apporte une formidable sensation d'énergie.

C'est bien tout ce que l'on trouve dans ce noble et dense Mont de Milieu, encore bien jeune mais plus que prometteur. Le vin fascine par la sensation d'unité et d'harmonie qui s'en dégage : on voyage avec bonheur entre le raffinement du jasmin et de la fleur d'oranger, la douceur d'une crème pâtissière délicatement parfumée aux agrumes, la belle maturité des fruits blancs et de l'ananas et une dimension saline, légèrement fumée, présente de bout en bout.

On retrouve en bouche cette même élégance naturelle, sans artifice et pourtant hautement sophistiquée. Le volume et la touche miellée qu'apporte la belle maturité du fruit s'imbriquent à merveille avec l'expression du sol. A la fois corsée et très dynamique, la minéralité parsème le vin d'éclats épicés, aux accents salins et délicatement amers, évoquant tout autant le citron confit que le poivre.

Ce magnifique Mont de Milieu d'une grande cohérence de structure est encore très jeune, et un peu sur la réserve. Nous vous recommandons vivement de l'attendre au moins 5 ans (et pourquoi pas 10 ?) afin qu'il se livre dans toutes ses nuances lumineuses et si excitantes. Son seul défaut : touchée par le gel, la micro-parcelle exploitée par Samuel a donné des rendements infimes de l'ordre de 15 hectolitres par hectare. Une goutte d'eau par rapport à une demande qui n'a jamais été aussi grande ! Alors ne tardez pas...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Subtil et harmonieux : le raffinement du jasmin et de la fleur d'oranger, la douceur d'une crème pâtissière parfumée aux agrumes, la maturité des fruits blancs et de l'ananas, une dimension saline, légèrement fumée.

Bouche : Le volume et la touche miellée qu'apporte la belle maturité du fruit s'imbrique à merveille avec l'expression du sol. A la fois corsée et très dynamique. Finale dynamisée par de fins amers et la salinité (citron confit).

Accords mets-vins : Risotto aux Saint-Jacques ou de langoustines. Blanquette de poissons blancs (cabillaud, lotte).
Tome de chèvre ou de brebis.



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