

## Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2018



A l'instar des formidables « Petit Chablis » que nous avons la chance de goûter chaque année chez Vincent Dauvissat, cette cuvée 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 » ! Il se montre, après une bonne aération, incroyablement expressif, charmeur et pénétrant : en un mot, irrésistible !

Il faut dire que ce « Petit Chablis » est particulièrement bien né : Samuel a la chance d'exploiter quelques vignes plantées par son père en 1976, voisines de celles des frères Raveneau, dans un secteur idéalement situé, occupant un petit plateau exposé au Sud et bien ventilé, juste au-dessus du célèbre Grand Cru Les Clos. Si l'on ne retrouve pas ici l'extraordinaire complexité du Grand Cru, il ne nous paraît pas incongru (loin de là !) d'y voir un lien de filiation, tant ce Petit Chablis de très haute tenue se révèle particulièrement dense, charnu et gourmand tout en étant parcouru d'une minéralité fumée, saline et incisive, rare à ce niveau !

Après une vinification et un élevage d'un peu moins d'un an, uniquement en cuves inox, ce Petit Chablis "Sur les Clos", à la fois riche et précis, dégage une belle vitalité. Ici, les petites fleurs de printemps s'associent aux notes toniques et particulièrement fraîches de zeste de citron, de pommes Reinette et Granny, de poire et de noyau de pêche blanche. Plus on l'aère, plus la gourmandise des fruits jaunes s'impose, accompagnée d'un élan salin tout droit venu du sol.

On retrouve en bouche une belle franchise d'expression sur un fruit frais et parfaitement mûr, évoquant les fruits blancs, la mirabelle, la gelée de prunes. La tension est juste parfaite : la texture satinée du vin se montre bien fluide et souple, glissant sur le palais avec élégance et tonus. La finale, droite et pierreuse, est littéralement pénétrante.

Un Petit Chablis comme très peu de vigneronns savent en produire, qui sera absolument parfait à table pour accompagner terrine de poissons, tartare de daurade, dos de cabillaud rôti ou crevettes sautées. Cerise sur le gâteau : une garde de 10 ans ne l'effraiera absolument pas ! Indispensable.

## Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or pâle, brillante

Nez : Energique et précis : petites fleurs de printemps, zeste de citron, pommes Reinette et Granny, poire et noyau de pêche blanche. Plus on l'aère, plus la gourmandise des fruits jaunes s'impose, accompagnée d'un élan salin

Bouche : Belle franchise d'expression sur les fruits blancs, la mirabelle, la gelée de prunes. Parfaite tension : la texture satinée du vin se montre fluide et souple, glissant sur le palais avec élégance et tonus. Finale pierreuse.

Accords mets-vins : Toasts au chèvre frais et saumon fumé. Parfait à table : terrine de poissons, tartare de daurade, dos de cabillaud rôti ou crevettes sautées.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée