

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2018



Voici incontestablement une des pièces maîtresses de l'incroyable collection de premiers crus proposée cette année par Samuel : le modèle du grand Chablis intensément minéral et maritime, délicatement adouci par un fruité sensuel et savoureux. D'une élégance et d'un équilibre de très haut vol !

Alors que certains vigneron chablisiens choisissent d'intégrer le cru de Séchet (ou Sécher) dans la dénomination des Vaillons, Samuel a toujours fait le choix d'isoler la production de cette parcelle de vieilles vignes âgées de plus de 70 ans : elles furent plantées par ses grands-parents et se situent sur une veine particulièrement calcaire et riche en fossiles marins. Il est convaincu, à juste titre, qu'elle révèle dans le vin une fraîcheur et une finesse minérale tout à fait exemplaires.

Soucieux de préserver au maximum la sophistication et la tension naturelle de ce Cru, Samuel fait le choix d'une vinification suivie d'un élevage sur lies fines de 18 mois, exclusivement en cuves inox. Un élevage long qui renforce encore la complexité de structure du vin et l'expression intense du sol.

Dès le premier nez, on plonge dans un océan de fraîcheur et l'on se dit que ce vin est littéralement touché par la grâce. Il y a là une dimension florale aérienne et raffinée, couplée à un élan aquatique tout droit issu de ces sols kimméridgiens : on voyage dans un paysage aux essences rares, aux parfums subtils, entre tilleul séché, pain frais, coquilles d'huîtres, algue nori, craie humide, essence de citron et amande fraîche. La gourmandise du millésime est aussi bien là : on se régale de ces arômes de pâte d'orange, de pamplemousse, de tarte au citron, de pêche blanche compotée, de poire et même d'abricot.

La bouche, excitante, dynamique, est magnifiquement juteuse et tendue. L'alliance entre une texture fine et serrée et l'impression de puissance que dégage le vin est admirable d'équilibre. Les saveurs de pinces de crustacés s'associent harmonieusement à un fruité franc évoquant pêche blanche et pomme Canada. Quelle énergie ! Quant à cette sapidité, toute marine, iodée et saline, elle nous emporte très loin et très haut !

Après un 2017 qui nous avait fait chavirer, ce formidable 2018 se hisse encore une fois, par son élégance et son intensité, au niveau de bien des Grands crus : un modèle !

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Aérien et maritime : tilleul séché, pain frais, coquille d'huîtres, algue nori, craie humide, essence de citron et amande fraîche. Notes gourmandes de pâte d'orange, de pamplemousse. Tarte au citron, pêche blanche, poire et abricot.

Bouche : Excitante, dynamique, juteuse et tendue. Une texture fine et serrée et une impression de puissance. Les saveurs de pinces de crustacés s'associent harmonieusement à la pêche blanche et la pomme Canada. Longue finale iodée et saline

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint-Jacques ou tartare de dorade aujourd'hui. Plus tard, une sole meunière ou un bar en croûte de sel et son beurre blanc.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée