Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Fourneaux - 2018

Le petit et confidentiel cru des Fourneaux occupe une position un peu excentrée sur la rive droite du Serein. Surplombant le village de Fleys, Les Fourneaux se situent en réalité dans le prolongement du Mont de Milieu, dont il est séparé par une combe.

Majoritairement orienté au Sud-Est et naturellement protégé des vents dominants par sa position en fond de vallée, le 1er cru Les Fourneaux, de maturité relativement précoce, offre généralement un magnifique équilibre entre une minéralité iodée affirmée et le caractère ample et généreux d'un fruit bien mûr. C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2018 au profil certes solaire mais étonnamment frais et tonique.

Parfaitement conscient de la richesse naturelle de ce cru, et soucieux de préserver cette dimension maritime absolument typique, Samuel fait ici le choix d'une vinification et d'un élevage sur lies fines exclusivement en cuves inox, pour un résultat d'une pureté et d'une intensité renversantes !

Au nez comme en bouche, on tombe sous le charme de notes subtiles de coquilles d'huîtres, de praires, d'embruns et de salicornes. Le bouquet s'articule autour d'une dimension chlorophyllienne qui renforce la sensation de fraîcheur, avec ses nuances d'eucalyptus et de menthe fraîche. Plus le vin s'aère, plus les agrumes et les fruits arrivent au premier plan, entre pamplemousse, essence de citron, brugnon, goyave et une touche acidulée évoquant le kiwi. Un soupçon de miel apporte une note suave et gourmande.

On retrouve en bouche une expression scintillante et délicate du sol sur une fine trame crayeuse et poivrée : elle resserre parfaitement le milieu de bouche, après une entame généreuse et ample, et allonge la finale, droite et pénétrante.

Là encore, le vigneron fait preuve d'une précision inspirée et d'un niveau de maîtrise qui forcent l'admiration ! Succulent de bout en bout, ce 1er Cru Les Fourneaux, éminemment complexe dans sa structure, est parfaitement armé pour se bonifier dans les 10 prochaines années. Une révélation, incontournable pour accompagner une sole grillée, pommes vapeur, persil et filet de citron !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Fourneaux - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Iodé et fruité : coquille d'huîtres, praires, embruns et salicornes. Une dimension chlorophyllienne, sur des nuances d'eucalyptus et de menthe fraîche. Pamplemousse, essence de citron, brugnon, goyave et kiwi. Un soupçon de miel.

Bouche : Une expression scintillante et délicate du sol qui apporte une fine trame crayeuse et poivrée : elle resserre parfaitement le milieu de bouche, après une entame généreuse et ample. Longue finale salivante, accrocheuse.

Accords mets-vins : Jeune, avec une sole grillée, pommes vapeur, persil et filet de citron. Plus tard, on pourra l'agrémenter d'une sauce hollandaise. Voire une blanquette de poissons.

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