Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2018

Situé à l'extrêmité Nord-Ouest du secteur des Grands Crus, Bougros (et sa quinzaine d'hectares de vignes plantées) est certainement le plus méconnu des Grands Crus chablisiens. Pourtant, il donne à son meilleur des vins éminemment racés, à la fois sveltes, énergiques et intensément minéraux.

Ce Bougros est issu du meilleur secteur du finage, à mi-pente de la Côte de Bouguereau : ici les vignes s'immiscent dans des sols très maigres, pierreux et calcaires, qui donnent au vin cette finesse saline et cette dimension verticale et corsée de tout premier ordre. L'orientation au Sud-Ouest garantit en outre un excellent ensoleillement. Comme pour tous ses grands crus, Samuel privilégie une fermentation et un élevage en grands contenants de bois, pendant un an, avant que le vin ne repasse quelques mois en cuves pour finir de s'harmoniser sans perdre en tension.

La superbe maturité du fruit et l'omniprésence des marnes kimméridgiennes dans les sols donnent au bouquet un caractère très expressif, d'une splendide complexité. Dès le premier nez, les notes de citron confit, de mandarine flambée et de pamplemousse, s'accompagnent d'arômes vivifiants d'anis, de cerfeuil et de réglisse. L'empreinte minérale ne cesse de s'affirmer, d'abord crayeuse, puis s'exprimant dans un registre à la fois iodé et corsé, évoquant les pinces de crustacés, crabes ou langoustines. Une touche délicate et plus suave de cire d'abeille fraîche et de suc de violette complète une palette aromatique à la fois intense et nuancée.

L'ampleur et la délicatesse de texture en bouche sont remarquables : le vin se déploie sur des saveurs gourmandes de crème de fruits blancs et de tarte au citron, relevées d'une touche acidulée évoquant le berlingot aux agrumes et d'une dimension légèrement poivrée qui apporte un supplément de tonicité. La fin de bouche est délicieusement rafraîchissante, évoquant la fleur d'oranger et le jus d'agrumes.

La longueur est impressionnante, vous laissant de longues minutes dans un état de plénitude, sereine et lumineuse. Voici incontestablement un grand vin de gastronomie, qui gagnera encore en allonge dans les prochaines années, et sublimera un risotto aux langoustines ou des pâtes à la langouste. Un must incontournable !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Bougros - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Intense et nuancé : citron confit, mandarine flambée, pamplemousse, anis, cerfeuil et réglisse. Craie, puis pinces de crustacés, crabes ou langoustines. Une touche délicate et plus suave de cire d'abeille fraîche et de suc de violette.

Bouche : L'ampleur et la délicatesse de texture sont remarquables, saveurs gourmandes de crème de fruits blancs et de tarte au citron, relevées d'une touche acidulée (berlingot aux agrumes) et légèrement poivrée. Finale tonique

Accords mets-vins : Parfait dans quelques années sur un risotto aux langoustines ou des pâtes à la langouste !

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2038.

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille épaulée (3 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée