

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Valmur - 2018



Le Grand Cru Valmur occupe une position centrale sur le coteau des Grands Crus chablisien. Avec à peine 10 hectares plantés au total, il s'organise autour d'une micro-vallée à la double exposition. La petite parcelle exploitée par Samuel est plantée de vieilles vignes de plus de 60 ans, située sur l'envers du Valmur, et bénéficiant d'une exposition au Sud-Ouest.

Sur ces sols typiques et très homogènes de marnes kimméridgiennes, drainants et bien ventilés, le chardonnay atteint une intensité d'expression tout à fait remarquable, dans un équilibre parfait entre puissance et raffinement, profondeur et fraîcheur.

Après un élevage en grands fûts pendant un an (sans bois neuf), suivi d'un passage de 6 mois en cuve, ce Valmur à la robe claire et lumineuse se présente aujourd'hui dans un registre d'une rare élégance. Le nez, subtil, complexe et poétique, nous emmène dans des contrées singulières, quelque part entre un cru raffiné de Puligny-Montrachet et une Fine Champagne...

On y trouve des épices complexes aux accents orientaux, entre baie de genièvre, poivres subtils, curcuma et ras-el-hanout. On y croise aussi des fleurs délicates, entre aubépine, jasmin et fleurs d'oranger, et de mystérieuses herbes de montagne. Il y a là des notes de madeleine, de cake aux fruits, de liqueur de mandarine ou encore de noisette grillée, de noix de Macadamia et de roche pilée.

Le fruit n'est pas en reste, pur et parfaitement mûr : les saveurs de pêche jaune, de pomme légèrement caramélisée et de poire Williams envahissent le palais. On admire le raffinement du toucher de bouche, cette élasticité qui remet sans cesse le vin en mouvement, tout comme la pureté cristalline de son eau.

Doté d'une finale pénétrante, d'une longueur majuscule, ce Valmur, atmosphérique et planant, mérite une place de choix dans votre cave. Très grand !

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Valmur - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Complexe et poétique : baie de genièvre, poivres subtils, curcuma et ras-el-hanout. Aubépine, jasmin et fleurs d'oranger, herbes de montagne. Madeleine, cake aux fruits, liqueur de mandarine, noisette grillée, roche pilée. Poire Williams, pêche jaune

Bouche : On admire le raffinement du toucher de bouche, cette élasticité qui remet sans cesse le vin en mouvement, cette pureté cristalline de son eau. Finale savoureuse et très longue entre pêche, fruits blancs caramélisés et minéralité saline

Accords mets-vins : Dans quelques années, il sera parfait avec un homard, en bisque ou en navarin, un turbot rôti des Saint-Jacques accompagnées d'un jus de palourde truffé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille
(2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée