# Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2019

Nous sommes au cœur historique du vignoble chablisien : sur ce « Mont de milieu » qui séparait jadis la cité de Chablis (sous la domination des Comtes de Champagne) et le village de Fleys (bastion des Ducs de Bourgogne), la vigne est présente depuis de nombreux siècles, travaillée par les moines cisterciens de l’abbaye de Pontigny.

Cette longue histoire n’est évidemment pas le fruit du hasard : le cru bénéficie d’une homogénéité géo-pédologique exceptionnelle, avec son sol pauvre de calcaires et de marnes kimméridgiennes, sa pente raide et régulière, bien drainante, et sa parfaite exposition au Sud-Est. Un terroir « béni des Dieux » qui donne des vins racés, à la fois tendus et puissants, ciselés par une minéralité saline qui apporte une formidable sensation d’énergie.

Samuel exploite une belle parcelle sur toute la hauteur du cru : les plus vieilles vignes (entre 60 et 80 ans tout de même) se situent sur les parties basse et haute, tandis que la partie centrale a été replantée au milieu des années 1980. Pour ce cru, Samuel fait le choix d’un élevage combinant cuve (pour 80% environ) et demi-muids de plusieurs vins, pendant une quinzaine de mois.

Ce Mont-de-Milieu, à la fois expressif et complexe, séduit d’emblée par la sensation de fraîcheur florale et chlorophyllienne qui s’en dégage et cette énergie vitale qu’il transmet, cette sorte de jaillissement permanent évoquant la renaissance générale du printemps et la sève montante. Le nez évoque un gazon verdoyant, les primevères, le chèvrefeuille, la lavande, le cerfeuil et l'eucalyptus, mais aussi les citrons jaunes et verts, le kiwi. Puis la poire Comice, le brugnon et la pêche jaune, la pomme granny et la pomme reinette, la clémentine, une touche subtile de fruit de la passion : c’est un festival de fruits frais ! Le tout soutenu par une trame épicée subtile, entre poivre blanc, gingembre et piment d’Espelette.

On retrouve en bouche cette même élégance naturelle, ce caractère juteux et furieusement vivant. Des vagues d’agrumes s’enchaînent sur nos papilles électrisées : d’abord l’orange, puis l’écorce de citron et le pamplemousse. Les épices renforcent encore l’excitation, avec des touches de poivre blanc, de poivre vert et de baie de Sichuan, mais aussi de bâton de réglisse.

La finale tendue et saline finit de faire de ce Mont-de-Milieu un modèle absolu du grand Chablis vertical, intense et profondément ancré dans le sol calcaire. Inutile de vous préciser que ses parfaits équilibres de structure le porteront facilement sur les 10 ou 15 prochaines années ! Incontournable.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2019

## Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Frais, complexe : gazon verdoyant, primevères, chèvrefeuille, lavande, cerfeuil et eucalyptus, citrons jaunes et verts, kiwi. Poire Comice, brugnon, pêche jaune, pomme granny, pomme reinette, clémentine, passion. Poivre blanc, gingembre, piment doux

Bouche : Elegante, juteuse et vivante. Orange, écorce de citrons et pamplemousse. Les épices renforcent l'excitation, avec des touches de poivre blanc, de poivre vert et de baie de Sichuan, de bâton de réglisse. Finale tendue, saline, superbe d'intensité

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil. Langoustines juste snackées. Dos de cabillaud, purée de céleri. Tome de chèvre ou de brebis.

## Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée

## Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée