Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2019

Bien sûr, le Grand Cru Les Preuses évoque, par son nom même, la nature pierreuse des sols qu'il occupe et le règne minéral. Pourtant, les amateurs le savent : les vins peuvent ici se doter d'une concentration et d'une profondeur sensuelle qui n'est pas sans rappeler quelques-uns des meilleurs crus de Puligny-Montrachet ou Meursault, des finages pourtant bien plus méridionaux.

En effet, malgré sa position relativement élevée sur le coteau des Grands Crus, jusqu'à près de 200 mètres d'altitude, la vigne bénéficie d'une parfaite exposition au Sud-Est et surtout, d'un extraordinaire substrat de marnes profondes, issues de l'ère kimméridgienne, mêlées à des argiles. Samuel exploite une minuscule parcelle de vieilles vignes plantées au début des années 1950 : dans la famille depuis plusieurs générations, elles donnent des baies très concentrées qui s'imprègnent en profondeur de la minéralité de ce terroir d'exception. C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2019 lumineux, aux rendements modestes.

Après une fermentation en demi-muids (sans bois neuf) et un élevage « haute-couture », d'une redoutable précision, pendant 18 mois au total, ce Grand Cru Les Preuses, encore dans ses « langes », révèle pourtant une complexité poétique déjà fascinante. Bien que discret, on perçoit pourtant le meilleur des deux mondes : d'un côté cette extraordinaire finesse florale et minérale, aux accents épicés, de l'autre cette concentration impressionnante et cette profondeur de saveurs absolument incomparable.

Fleurs d'oranger et de pommier, mimosa, violette, macaron à l'orange, corne de gazelle, pâtisserie au miel, poudre d'amande, menthe poivrée, une touche subtile de muscade, mais aussi les embruns, les coquilles d'huîtres, les fleurs d'eau et les algues : c'est un paysage olfactif complexe et onirique qui s'offre à nous. Le fruit resplendit, au nez comme en bouche, gorgé de soleil et de vitalité : il y a là de la poire, de la pêche, de la mirabelle, du citron jaune et du fruit de la passion. Malgré sa densité impressionnante en entame, le vin ne cesse de s'affiner, d'onduler et de nous surprendre au fil de la dégustation. La qualité du toucher de bouche est exceptionnelle. Il excite nos papilles, une par une, et se montre d'une sapidité et d'une persistance hors-norme.

Intensité, délicatesse, profondeur abyssale et énergie permanente : ce Grand Cru de tous les superlatifs fait honneur à son rang. Bien sûr, il faudra savoir l'attendre au moins 6 ou 7 ans pour qu'il vous révèle sa complexité radieuse! Attention : rareté absolue.

Quantité limitée à 1 Bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Preuses - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : D'une incroyable complexité : fleurs d’oranger et de pommier, mimosa, violette, macaron au citron, corne de gazelle, pâtisserie au miel, poudre d’amande, menthe poivrée, muscade, poire, pêche, mirabelle. Coquille d'huîtres, embruns

Bouche : A la fois très dense et toujours dynamique, superbe vitalité du fruit entre poire, pêche et fruit de la passion. Excitante et soyeuse, saline, d'une persistance phénoménale.

Accords mets-vins : Saint-Jacques rôties à la crème de cerfeuil. Turbot rôti nappé d'une émulsion crémeuse aux champignons sauvages. Lotte au safran.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure au moins)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée