Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2019

Nouveau grand cru tombé dans l'escarcelle de Samuel avec le millésime 2015, ce Grand Cru Blanchot s'exprime cette année dans un registre résolument sensuel et texturé : sa profondeur est abyssale tandis que sa gamme aromatique invite à la volupté. On regarde presque du côté d'un Meursault-Charmes…

Ce Grand Cru aux sols blancs (il leur doit certainement son nom !), où le calcaire est omniprésent, occupe le versant Est de la vallée du Bréchain, face à la Montée de Tonnerre. Il bénéficie d'une parfaite exposition au levant, qui protège les raisins des trop fortes chaleurs au cœur des étés secs et chauds que le Chablisien connaît depuis quelques années. La position assez ventée de cette petite vallée joue également dans le registre de la fraîcheur et d'une maturité relativement tardive. La petite parcelle de très vieilles vignes exploitée par Samuel donne des rendements faibles et des raisins très concentrés.

Vinifié puis élevé sur lies fines près d'un an en fûts de 3 à 5 vins, le grand cru a poursuivi ensuite sa lente maturation pendant 6 mois en cuve inox, dans un souci de préservation de sa tension et de son éclat naturel.

S'il ne se donne pas toujours facilement, surtout dans ses jeunes années, force est de constater que sur ce millésime 2019 plutôt solaire, Blanchot affiche un potentiel de charme et de séduction absolument irrésistible. Le nez s'ouvre dans un registre follement sensuel, caressant : on pense à une huile d'amande douce ou de noisette, à un beurre fondu, à la douceur lascive et gourmande d'une crème Anglaise. On se régale de viennoiseries juste sorties du four, de coulis de poire et de mirabelle, de gâteau aux pommes, de confiture de pêche et de coing, de mangue et de mandarine. Les épices douces, entre vanille, cannelle et noix de muscade, finissent de donner à ce Blanchot quelques accents murisaltiens…

En bouche, le vin se montre tout aussi plein et voluptueux, même si sa trame saline vient peu à peu exciter les papilles. On se régale cette fois de saveurs de sablé aux pommes, de pâte de fruit à l'orange ou à l'abricot, de gelée de mirabelles. Quelle générosité ! Quelques touches orientales de baklava et autres pâtisseries au miel renforcent encore la sensation de gourmandise.

Enrobant, riche en extraits mais jamais lourd, parcouru jusqu'à la finale d'une trame saline et acidulée, évoquant quelques agrumes confits aux épices, ce Blanchot nourrissant nous donne irrésistiblement envie de nous attabler. Attendez-le au moins 5 ans avant de l'ouvrir sur une volaille de Bresse pochée aux champignons, un risotto à la truffe blanche d'Alba ou encore une double côte de veau cuite au sautoir accompagnée d'un gratin

de macaroni truffé à la façon du chef Fréchon ! A moins que vous n’optiez pour une tourte aux cèpes et noix de Saint-Jacques… Volupté, vous avez dit volupté ?…

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Séducteur, sensuel : huile d'amande douce, noisette, beurre fondu, douceur lascive d'une crème Anglaise. Viennoiseries fraîches, coulis de poire et de mirabelle, gâteau aux pommes, confiture de pêche et de coing. mandarine, mangue. Cannelle, muscade

Bouche : Pleine, voluptueuse et riche en extraits secs. Une trame saline évite toute sensation de lourdeur. Saveurs de sablé aux pommes, de pâte de fruit à l'orange ou à l'abricot, de gelée de mirabelles. Une touche orientale de baklava.

Accords mets-vins : Une volaille de Bresse pochée aux champignons, un risotto à la truffe blanche d'Alba, une double côte de veau cuite au sautoir accompagnée d'un gratin de macaroni truffé à la façon du chef Fréchon ! Une tourte aux cèpes et aux Saint-Jacques

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2040.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée