Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Clos - 2018

Disons-le tout net : ce vin « n'existe pas »… ou presque ! Si ce n'est dans la cave de quelques amateurs très chanceux qui auront réussi à s'en procurer ne serait-ce qu'une bouteille. Sur le légendaire Grand Cru chablisien, qui donne des vins d'une profondeur insondable, Samuel exploite une micro-parcelle d'à peine 8 ares.

Les vignes, plantées pour partie en 1951, pour partie à la fin des années 1970, sont orientées au Sud et ont pleinement bénéficié de l'ensoleillement exceptionnel de 2018, entrecoupé de quelques pluies particulièrement bienvenues ! Elles occupent, en outre, la partie haute du célèbre Grand Cru, où les sols pauvres sont les plus minces et caillouteux, et toujours très riches en fossiles marins. Le terroir s'exprime avec une intensité incroyable dans ce vin au profil altier et lumineux, résolument vertical et salin.

Comme tout grand "Clos", il est évidemment sur la réserve aujourd'hui, mais on sent déjà un potentiel énorme, qui se déploie par strates successives, entre fleurs blanches, coquilles d'huîtres, cannelle, poivre blanc, pain frais, une touche de réglisse, une autre de cire d'abeille, les zestes d'agrumes confits, la poire et la pêche bien mûres…

Le niveau de concentration est extraordinaire : le vin se montre particulièrement plein et savoureux en bouche, il se déploie d'abord sur la chair gourmande du fruit. Il semble ensuite porté par cette énergie minérale, saline, qui le fait avancer, le tire vers le haut et ne cesse de stimuler tous nos sens.

Avec ce Clos, on « décolle » littéralement, porté par un souffle maritime vivifiant. Quelle fougue ! Quelle intensité ! Nous ne saurons trop vous conseiller d'être patient et de l'oublier en cave, idéalement, une dizaine d'années ! Il rayonnera alors de tout son éclat, enrichi de fins arômes de sous-bois, pour sublimer un homard et son jus de carapace, ou un turbot accompagné d'une crème de mousserons.

Quantité limitée à 1 bouteille par client. Attention : dernière disponibilité du millésime.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Clos - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Enorme potentiel quoiqu'encore discret : fleurs blanches, coquille d'huîtres, cannelle, poivre blanc, pain frais, une touche de réglisse, une autre de cire d'abeille, les zestes d'agrumes confits, la poire et la pêche bien mûres...

Bouche : Le niveau de concentration est extraordinaire : le vin se montre particulièrement plein et savoureux, il se déploie par strate successive, sur la chair gourmande du fruit puis sur l'énergie minérale, saline, qui le tire vers le haut

Accords mets-vins : Huîtres chaudes et foie gras poêlé, sur une crème de persil. Sole ou turbot rôti à la crème de mousseron. Dans quelques années, Saint-Jacques à la truffe ou navarin de homard.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2040.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée