Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2020

A l’instar des formidables « Petit Chablis » que nous avons la chance de goûter chaque année chez Vincent Dauvissat, cette cuvée nous épate, tant elle transcende son appellation avec une régularité métronomique et une classe folle : voici un vin qui n’a rien de « petit » et illustre comme rarement la capacité de Samuel à révéler ici rien de moins qu’un grand terroir ! Il se montre dès maintenant incroyablement sapide, intense et pénétrant, profondément enraciné dans ce sol pierreux et riche en fossiles marins qui marque ses origines : en un mot, il est irrésistible.

Il faut dire que ce « Petit Chablis » est particulièrement bien né : Samuel a la chance d’exploiter quelques vignes plantées par son père en 1976, voisines de celles des frères Droin et de Vincent Dauvissat, dans un secteur idéalement situé, occupant un petit plateau exposé au Sud et bien ventilé, juste au-dessus du célèbre Grand Cru Les Clos. Si l’on ne retrouve pas toute l’extraordinaire complexité du Grand Cru, il ne nous paraît pas incongru (loin de là !) d’y voir un lien de filiation, tant ce Petit Chablis de très haute tenue se révèle particulièrement complexe et actif, parcouru d’une énergique sapidité, pierreuse, saline et iodée, qui encadre un noyau fruité de toute beauté !

Après une vinification et un élevage d’un peu moins d’un an, uniquement en cuves inox, ce Petit Chablis "Sur les Clos", d’une sophistication peu commune, dégage dès le premier nez une sensation de fraîcheur, évoquant quelques cascades de montagne sous lesquelles il fait bon s'arroser au cœur de l’été. Pas besoin d’aller les chercher : les arômes purs et expressifs d’eucalyptus et de menthe, de pomme Granny et de poire Williams, de gingembre et de poivre blanc, de fleurs blanches et de jonquilles viennent à nous avec un naturel confondant. On plonge ensuite dans cette dimension maritime si typique des grands terroirs chablisiens, complétée de notes anisées, entre cerfeuil et aneth.

La force et la pureté d’évocation de ce Petit Chablis se confirment en bouche. Elle dégage une sorte d’évidence, de fluidité et d’énergie qui font du bien : aux saveurs excitantes de citron vert et de pamplemousse répondent des notes délicieusement gourmandes de mirabelle juteuse, de jus d’ananas frais et de confiture d’abricot. Tandis que les éclats de roche ne cessent leur danse endiablée sur les papilles !

Avec sa finale d’une longueur et d’une énergie phénoménales à ce niveau, ce vin n’a pas fini de vous surprendre pour mieux vous séduire. Des rapports prix-plaisir de ce niveau, on en rencontre franchement très rarement. Alors n’hésitez pas et régalez-vous de ce prodigieux Petit Chablis pour accompagner des sashimis, un tartare de bar au cerfeuil ou, d’ici quelques années, des linguine aux palourdes ou des gambas

marinées au citron, huile d’olive, ail et cerfeuil, simplement cuites à la plancha.

Un pur régal, à ne manquer sous aucun prétexte.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Petit Chablis Sur les Clos - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sophistiqué, frais : eucalyptus et menthe, pomme Granny et poire Williams, gingembre et poivre blanc, fleurs blanches et jonquilles, notes anisées de cerfeuil et d'aneth, fougères, embruns et coquillages, galets mouillés d'une eau de source

Bouche : Fluide, énergique : aux saveurs excitantes de citron vert et de pamplemousse répondent des notes gourmandes de mirabelle, de jus d'ananas frais et de confiture d'abricot. Un grain pierreux stimule les papilles. Finale incroyablement longue et sapide

Accords mets-vins : Des sashimis, un tartare de bar au cerfeuil ou, d'ici quelques années, des linguine aux palourdes ou des gambas marinées au citron, huile d'olive, ail et cerfeuil, simplement cuites à la plancha. Des cuisses de grenouille à la persillade.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Petit Chablis

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée