

## Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2020



Ce Chablis aux nobles origines assemble les raisins de 3 terroirs très qualitatifs, qui se complètent à merveille. La parcelle de jeunes vignes (une vingtaine d'années tout de même) située sur le lieu-dit Chapelot (au sein du premier cru Montée de Tonnerre), apporte une vraie complexité de structure.

Les très vieilles vignes (entre 80 et 90 ans) du lieu-dit Les Cartes offrent de faibles rendements. Sur ce terroir situé face au premier cru Vaillons, au sol très calcaire et riche en fossiles marins, les raisins sont petits, concentrés et marqués par l'empreinte du sol.

Enfin, le terroir caillouteux des Pargues (anciennement premier cru) est connu pour donner un caractère minéral, tendu et incisif aux vins : il complète cet assemblage de haute volée, pour donner ce Chablis de belle maturité, qui illustre à merveille la qualité des équilibres obtenus en 2020, entre générosité pulpeuse, tension acidulée et fraîcheur maritime. Après un élevage d'un an sur lies, uniquement en cuve inox, ce Chablis Grands Terroirs présente un profil séveux et charnu, témoignant d'une maturité parfaite du fruit.

En 2020, les bourgeons ont très tôt pointé le bout de leur nez, obligeant souvent les vignerons à veiller à les protéger de quelques gelées de printemps. Cette précocité ne s'est jamais démentie et la veille des vendanges les raisins affichent un bel état sanitaire. Les premiers coups de sécateur ont été donnés dès la fin du mois d'août, pour une bonne dizaine de jours, dans des conditions idéales. La qualité était au rendez-vous, avec des jus prometteurs, bien équilibrés, montrant une vraie tension et une belle intensité fruitée. Ce millésime, solaire mais tout de même plein de fraîcheur, se distingue au final par son élégant classicisme.

Après agitation, ce Chablis nous livre quelques réjouissantes expressions de jeunesse. Dès le premier nez, on aime ces notes légèrement fumées mêlées à de gourmandes évocations crémeuses et pâtisseries. Très vite, les fruits frais arrivent au premier plan autour de l'ananas, la poire ou encore la pomme. Miel et tilleul viennent parfaire une palette aromatique qui renvoie vers une structure profonde et de pleine maturité. Pour clore la promenade olfactive, vous vous laisserez griser par de rafraîchissantes notes iodées et un je-ne-sais-quoi plus terrien et crayeux.

La bouche, ample, nous plonge dans un univers élégant de fleurs sauvages et de chlorophylle. Un premier rideau bientôt écarté pour laisser poindre l'amande, la noix verte mais également d'appétentes notes de mandarine, de citron confit et d'abricot frais. Le milieu de bouche déploie une texture suave et d'une certaine épaisseur. On perçoit toute la

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

puissance souterraine de ce nectar en devenir. On se laisse séduire par l'incroyable dynamisme d'un Chablis qui n'omet jamais de laisser parler son terroir. On retrouve d'ailleurs en finale quelques notes de pierres frottées et des nuances salines qui élèvent encore le vin et renvoie à un rêve de mer et d'embruns.

Il est bien entendu recommandé d'attendre ce vin au moins 3 ou 4 ans en cave mais il se mariera idéalement, dès maintenant, avec un gratin de moules, des coques gratinées ou une cassolette de fruits de mer. Vous apprécierez également ce jouvenceau plein de sève sur des noix Saint-Jacques snackées.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Mûr et expressif : nuances fumées, crème fouettée, poire, pomme, pêche et ananas frais. Miel fin, tilleul et fleur de vigne. Une note iodée évoquant embruns et coquillages. Une autre plus poudrée allant vers la craie. Terre humide, fougère. Citron confit.

Bouche : Ample, séveuse, au toucher élégant entre fleurs sauvages, fraîcheur chlorophyllienne, mais aussi l'amande, la mandarine, le citron confit et l'abricot. Magnifique équilibre entre densité et un élan salin, maritime qui habite la longue et énergique finale

Accords mets-vins : Un gratin de moules, un parmentier de cabillaud ou une cassolette aux fruits de mer. Plus tard, on pourra aller sur un risotto aux noix de Saint-Jacques.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2023 et 2030

Température de service : 12°

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



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principe biologiques