Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2020

Nous sommes au cœur historique du vignoble chablisien : sur ce « Mont de milieu » qui séparait jadis la cité de Chablis (sous la domination des Comtes de Champagne) et le village de Fleys (bastion des Ducs de Bourgogne), la vigne est présente depuis de nombreux siècles, travaillée par les moines cisterciens de l'abbaye de Pontigny.

Cette longue histoire n'est évidemment pas le fruit du hasard : le cru bénéficie d'une homogénéité géo-pédologique exceptionnelle, avec son sol pauvre de calcaires et de marnes kimméridgiennes, sa pente raide et régulière, bien drainante, et sa parfaite exposition au Sud-Est. Un terroir « béni des Dieux » qui donne des vins racés, à la fois tendus et puissants, ciselés par une minéralité saline qui apporte une formidable sensation d'énergie.

Samuel exploite une belle parcelle sur toute la hauteur du cru : les plus vieilles vignes (entre 60 et 80 ans tout de même) se situent sur les parties basse et haute, tandis que la partie centrale a été replantée au milieu des années 1980. Pour ce cru, Samuel fait le choix d'un élevage combinant cuve (pour 80% environ) et demi-muids de 5 ou 600 litres, sans bois neuf, pendant une quinzaine de mois.

Ce Mont-de-Milieu se distingue par son profil nuancé et la grande finesse d'arômes et de texture qui s'en dégage, rappelant quelques fameux cousins bourguignons, du côté de Puligny-Montrachet par exemple ! Le nez nous emmène d'emblée dans une promenade printanière et bucolique, au cœur de vallons verdoyants, de parterre de fleurs blanches et d'herbes fines aux fraîches notes anisées, de vergers en fleurs et de ruches gorgées de miel frais. Au fil de l'aération, l'éclat du fruit envahit peu à peu l'atmosphère, sur des notes franches de poire, de pêche blanche, de citron jaune, complétées de nuances épicées subtiles, dans lesquelles on reconnaît le gingembre, la cannelle ou les graines de coriandre.

On retrouve en bouche cette même élégance naturelle, cette délicatesse dont ce Chablis Mont de Milieu ne se dépare jamais. Juteuse, effilée, portée par une belle acidité juteuse qui traverse le fruit, elle nous livre ses saveurs franches d'agrumes, de poire, de pomme Granny, de pêche de vigne, de confiture de mirabelle ou d'abricot, mais aussi de rhubarbe, de mangue ou de fruit de la passion. Une jolie note d'oseille récompense les palais les plus aguerris.

La finesse et la subtile tension épicée de la finale finiront de vous convaincre que vous tenez là un des plus beaux premiers crus du millésime. Saumon ou barbue à l'oseille, noix de Saint-Jacques rôties

accompagnées d’une tombée de poireaux ou, pour les plus patients, des ris de veau braisés servis avec une fricassée de girolles. Régalez-vous, c’est grand !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Mont de Milieu - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Fin, bucolique : vallons verdoyants, parterre de fleurs blanches et d'herbes fines aux fraîches notes anisées, vergers en fleurs et ruches gorgées de miel frais, des notes de poire, de pêche blanche, de citron jaune. Gingembre, cannelle et coriandre

Bouche : Juteuse, effilée, portée par une belle acidité juteuse qui traverse le fruit, des saveurs franches d'agrumes, de poire, de pomme Granny, de pêche de vigne, de confiture de mirabelle ou d'abricot, mais aussi de rhubarbe, de mangue ou de fruit de la passion

Accords mets-vins : Saumon ou barbue à l'oseille, noix de Saint-Jacques rôties accompagnées d'une tombée de poireaux ou, pour les plus patients, des ris de veau braisés servis avec une fricassée de girolles. Tome de chèvre ou de brebis.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques