

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2020



Nouveau grand cru tombé dans l'escarcelle de Samuel avec le millésime 2015, ce Grand Cru Blanchot affirme son identité avec classe et intensité : sa profondeur est abyssale tandis que sa gamme aromatique balance harmonieusement entre fraîcheur et volupté, grâce aérienne et puissance épicée.

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 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. En outre, 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 et demi-muids 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.

Sur ce millésime 2020 aux équilibres d'école, Blanchot affirme d'emblée son identité avec beaucoup de classe et une vraie identité. Le premier nez nous embarque dans une dimension fraîche et aérienne, autour de notes mentholées, de la lavande, de l'aneth et du cerfeuil, de la racine de gingembre encore juteuse. Côté fruit, c'est plutôt les pommes Reinette ou Granny-Smith juste cueillies dans l'arbre, rejointes par la suite par des notes de pêche de vigne et de kiwi. Au fil de l'aération, des évocations plus mûres et sensuelles s'affirment en toile de fond : on pense à une marmelade d'agrumes, à la pâte de coing, au coulis d'abricot ou à l'ananas.

C'est en bouche que le vin déploie son énergie phénoménale, d'abord sur les agrumes, où l'on reconnaît l'orange, la clémentine et le pamplemousse, mais aussi sur le fruit de la passion et l'ananas. Plus on avance, plus le sol imprime sa marque, épicée, tonique et même empyreumatique, avec ses évocations électrisantes de poivre vert, de baie de Sichuan et de flocons de piment. Quelle énergie !

La finale nous emporte loin, tendue, à la fois tannique et fuselée, portée par un extrait sec minéral ultra-sapide. La persistance est phénoménale. Un très grand Blanchot qui nécessitera quelques années de cave avant de briller sur des huîtres chaudes à la crème de cresson, un turbot rôti et sa sauce Béarnaise, ou, plus tard, une poularde de Bresse enrobée d'une

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

sauce crémeuse aux cèpes ou encore une double côte de veau cuite au sautoir, à la façon du chef Jean-Pierre Vigato, accompagnée d'un gratin de macaroni truffé.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Frais et charmeur : menthe, lavande, aneth et cerfeuil, racine de gingembre encore juteuse. Pommes Reinette ou Granny-Smith juste cueillies, pêche de vigne, kiwi. Puis, marmelade d'agrumes, pâte de coing, coulis d'abricot et ananas.

Bouche : Une énergie phénoménale, d'abord sur les agrumes (orange, clémentine et pamplemousse), sur le fruit de la passion et l'ananas. Puis le sol imprime sa marque, tonique et empyreumatique, entre poivre vert, baie de Sichuan et piment. Finale tannique, fuselée

Accords mets-vins : Des huîtres chaudes à la crème de cresson, un turbot rôti et sa sauce Béarnaise, ou, plus tard, une poularde de Bresse enrobée d'une sauce crémeuse aux cèpes ou une double côte de veau cuite au sautoir, accompagnée d'un gratin de macaroni truffé



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques