

## Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2020



Il suffit de se promener dans le vignoble chablisien, sur la rive droite du Serein, pour voir combien le Grand Cru Vaudésir occupe une place à part, où plutôt la place centrale du vignoble : au cœur des coteaux des grands crus, Vaudésir est un parfait amphithéâtre naturel, aux pentes abruptes, et au sol extrêmement mince où la roche-mère calcaire affleure souvent.

Malgré ces conditions pédologiques difficiles, la vigne parvient à se glisser patiemment dans les anfractuosités du sol pour trouver ce substrat minéral dont elle va se nourrir et qui, plus tard, donnera au vin ce profil unique, à la fois gracile et intense, profond et aérien, le rapprochant de certains crus de Puligny-Montrachet ou des Genevrières de Meursault.

Au moment de la vente du Domaine familial en 2014, Samuel a pu récupérer deux micro-parcelles de vieilles vignes, d'à peine 10 ares au total. L'une se trouve dans la partie orientale du Grand cru, vers la Moutonne et offre un profil plutôt solaire. L'autre, située plus à l'Ouest vers le Grand cru Grenouille, donne des raisins au profil résolument plus minéral et tendu. Dans les deux cas, la concentration aromatique est fabuleuse. Les deux profils s'équilibrent à merveille et permettent à Samuel de livrer une expression particulièrement élégante et aboutie du fameux grand cru.

En grand connaisseur des nuances des terroirs chabliens, il sait parfaitement adapter ses vinifications et ses élevages à chaque cru et chaque millésime. Il choisit ici de réaliser les fermentations en fûts, sans aucun bois neuf, apportant ainsi juste ce qu'il faut de rondeur, puis de poursuivre l'élevage du vin, une fois la malolactique terminée, en privilégiant la cuve inox qui respecte la structure naturellement tendue du vin.

Tout d'abord discret, mais déjà d'un grand raffinement, le nez se révèle peu à peu pour proposer des senteurs soyeuses de doux fruits d'été. On distingue le melon d'Espagne, la pêche blanche, la prune jaune, l'abricot juste cueilli mais également quelques notes d'écorce d'orange. La palette aromatique ne cesse de gagner en intensité au fil de l'aération, pour finalement charrier, depuis le fond du verre, de complexes notes d'épices, de poivre blanc, de cannelle, de noix de muscade ou d'eau de fleur d'oranger. On se laisse glisser dans un abîme de délicatesses pour finir sur une touche de cire d'abeille, relevée d'une pointe de silex et d'une note saline.

La bouche est dense, enveloppante, offrant un volume de fruits considérables où l'on reconnaît de juteux fruits à chair blanche ou jaune. On ne se rassasie pas de ce délicieux panier estival. Le milieu de bouche

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

laisse apparaître des notes crayeuses et minérales. Elles constituent un véritable arc-boutant et permettent à la structure de se déployer à l'infini. Quelques vagues plus loin, vous vous retrouvez au-dessus d'un lit de mandarine, de mangue et de figue fraîche. La bouche se fait alors salivante et croquante. La myriade d'impressions olfactives n'ôte pas au jus sa précision et sa vibration. On sera pressé de l'attendre.

Ce grand vin conviendra parfaitement sur une « simple » cassolette de fruits de mer mais, si vous en avez l'occasion, privilégiez homard, bar ou turbot. Plus détonant, on pourra l'emmener sur une salade de moules croustillantes à l'ail, au citron vert et au piment, ou encore sur une pintade cuite en cocotte et servie avec une sauce crémeuse aux champignons sauvages. Il a l'étoffe d'un seigneur que rien n'effraie.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Subtil et poétique : petites fleurs blanches, melon d'Espagne, pêche blanche, prune jaune, abricot juste cueilli, écorce d'orange, poivre blanc, cannelle, noix de muscade, eau de fleur d'oranger, cire fraîche, une pointe de silex, sel de mer.

Bouche : Dense, enveloppante, offrant un volume de fruits considérables où l'on reconnaît de juteux fruits d'été, à chair blanche puis jaune (mangue, mandarine). Le milieu de bouche laisse apparaître des notes crayeuses et minérales qui soutiennent la structure.

Accords mets-vins : Une cassolette de fruits de mer, des moules croustillantes à l'ail et citron vert. Après quelques années de garde, homard ou turbot rôtis. Plus terrien, une pintade en cocotte, servie avec une sauce crémeuse aux champignons sauvages.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2024 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille  
(2 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques