# Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Fourneaux - 2020

Le petit et confidentiel cru des Fourneaux occupe une position un peu excentrée sur la rive droite du Serein. Surplombant le village de Fleys, Les Fourneaux se situent en réalité dans le prolongement du Mont de Milieu, dont il est séparé par une combe.

Majoritairement orienté au Sud-Est et naturellement protégé des vents dominants par sa position en fond de vallée, le 1er cru Les Fourneaux, de maturité relativement précoce, offre généralement un magnifique équilibre entre une minéralité iodée rafraîchissante et une belle concentration fruitée. En 2020, Samuel et son équipe ont coupé les raisins de cette parcelle dans les derniers jours du mois d'août.

Parfaitement conscient du relief naturel de ce cru, et soucieux de préserver cette tension et cette dimension marine absolument typique, Samuel fait le choix d'unevinification et d'un élevage sur lies fines exclusivement en cuves inox, pour un résultat d'une pureté et d'une intensité renversantes !

A peine penché au-dessus du verre, vous percevez la fraicheur saline de ce vin, marin et énergique, et son élégance florale. Cette première séquence est suivie par un vivifiant étalage de fruits juteux, plus vrais que nature : kiwi, citron, pomme Gala ou Rubinette, poire Williams et pêche blanche. Une note de millefeuille en souligne la gourmandise. On ne s'arrête pas en si bon chemin et perçoit parmi la belle partition aromatique quelques notes de sous-bois, d'herbe coupée, de cerfeuil, de terre fraichement retournée.

La bouche longue et gracile, vous invite à nager dans une mer aux eaux fraîches et profondes. La sensation en milieu de bouche renvoie immanquablement à cette sensation de fraicheur avec des notes de menthe poivrée, d'eucalyptus, de citron vert. On se surprend à percevoir, tapissant finement le palais, une touche de cerfeuil, une autre de gingembre, mais aussi des évocations de févettes et de champignons de paris. La bouche est dense mais effilée. En finale vous êtes littéralement cueillis par la dimension karstique du nectar conjuguée aux notes marines qui s'étirent de longues secondes après que vous avez reposé le verre. Ce magnifique 1$^{er}$ Cru n'a certainement pas fini de livrer ses secrets.

Par sa structure minérale vivifiante, il s'accordera dignement à des plats japonais, sashimis et chirashi en tête. Un gravlax de saumon à l'aneth lui tiendra également parfaitement compagnie. Si on l'attend un peu, on pourra lui réserver quelque pinces de crabes à la plancha ou des gambas flambées.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

# Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Fourneaux - 2020

## Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais et énergique : : kiwi, citron, pomme Gala ou Rubinette, poire Williams et pêche blanche. Une note gourmande de millefeuilles. Coquillages et mollusques juste sorties de l'eau. Herbe coupée, eucalyptus, cerfeuil, terre humide.

Bouche : La poire et la pomme Reinette s’accompagnent d’une touche de menthe poivrée et de gingembre. Les agrumes sont toniques, entre citron vert, clémentine et kumquat. Des nuances de févettes et de champignon frais. Longue finale saline, salivante

Accords mets-vins : Sashimis ou chirashi de daurade, un tartare de bar ou un ceviche péruvien. Des encornets, des clams ou des pinces de crabes saisis à la plancha, une sole grillée ou des gambas flambées.

## 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