

## Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2020



Sur ce fameux 1er cru de la rive gauche du Serein, aux sols homogènes d'argiles blanches et de marnes calcaires kimméridgiennes, Samuel Billaud possède une belle parcelle de vieilles vignes. Elles sont limitrophes de Séchet et approchent aujourd'hui des 80 ans : la clé d'une expression particulièrement intense, concentrée et profonde du terroir des Vaillons.

Fidèle à sa recherche de pureté, Samuel fait le choix d'un élevage sur lies fines majoritairement en cuves inox complétées de quelques demi-muids de plusieurs vins, pendant un peu plus d'une année au total. En 2020, la splendide concentration du fruit et sa richesse de texture, qu'il a su puiser dans les marnes, sont immédiatement perceptibles, tout comme cette sensation de densité rocheuse venue des profondeurs de la Terre.

Cette année-là, les bourgeons ont très tôt pointé le bout de leur nez, obligeant souvent les vigneron à veiller à les protéger de quelques gelées de printemps. La précocité ne s'est jamais démentie. A la veille des vendanges, les raisins affichaient 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 plein de fraîcheur, se distingue au final par son élégant classicisme.

Le nez embaume immédiatement par ses notes citronnées persistantes, empreintes de fraîcheur et d'énergie. La palette aromatique se déploie pour livrer de franches notes de calcaire, de craie, de coquilles d'huîtres accompagnées de nuances de verveine citronnée, de menthe et d'herbes à tisane, mais aussi de pomme Granny. Les volutes qui s'élèvent du verre apportent également quelques délicieuses nuances pâtisseries, d'amande et de nougat. Ce vin propose une expérience olfactive franchement planante.

La bouche convoque en attaque des saveurs vivifiantes d'herbes fines mentholées et de citron japonais. On retrouve en milieu de bouche cette dimension plus sensuelle autour du nougat et de quelques pâtisseries orientales finement miellées. On retiendrait presque son souffle devant tant de majesté et d'assurance sereine. Au creux de la langue apparaît, vivifiant, l'eucalyptus, suivi d'une note exquise de sorbet à la menthe et au basilic. La finale installe une inoubliable impression de fraîcheur qui ne vous lâche plus.

A table, si les poissons marinés, comme un saumon gravlax, seront de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

parfaits alliés, on pourra également jouer sur l'indéniable sensualité de ce « Vaillons » pour aller vers des plats plus crémeux, comme une blanquette de lotte ou de veau. Autre option, peut-être plus singulière mais tentante dans la jeunesse du vin : une poêlée de crevettes au poireau, au gingembre et au miel. Incontestablement un grand nectar.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais et gourmand : calcaire, craie, coquilles d'huîtres accompagnées de nuances de verveine citronnée, de menthe et d'herbes à tisane, pomme Granny, citron confit. De délicieuses nuances pâtisseries, d'amandes et de nougat.

Bouche : Des saveurs vivifiantes d'herbes fines mentholées et de citron japonais. On retrouve en milieu de bouche cette dimension sensuelle autour du nougat et de quelques pâtisseries orientales miellées. Finale longue et revigorante, sur un sorbet menthe basilic

Accords mets-vins : Jeunes, un saumon gravlax, des crevettes sautées aux poireaux, gingembre et miel. Plus tard, une andouillette et sa purée bien beurrée, une blanquette de lotte ou de veau, des suprêmes de volaille aux champignons ou une escalope de veau à la Normande.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins, bouteille épaulée



### Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques