

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Clos - 2020



Disons-le tout net : ce vin « n'existe pas »... ou presque ! Si ce n'est dans la cave de quelques amateurs très chanceux qui auront réussi à s'en procurer ne serait-ce qu'une bouteille. Sur le légendaire Grand Cru chablisien, qui donne des vins d'une profondeur insondable, Samuel exploite une micro-parcelle d'à peine 8 ares.

Les vignes, plantées pour partie en 1951, pour partie à la fin des années 1970, sont orientées au Sud et ont pleinement bénéficié de l'ensoleillement estival exceptionnel. Leur enracinement en profondeur leur a permis de plutôt bien résister au stress hydrique cette année, même si les rendements finaux se sont révélés assez faibles, ne dépassant guère les 30 hectolitres par hectare. Il faut dire que ces vieilles vignes occupent la partie haute du célèbre Grand Cru, où les sols sont les plus minces et caillouteux, mais toujours très riches en fossiles marins. Le terroir s'exprime avec une intensité incroyable dans ce vin au profil à la fois altier et lumineux, extraordinairement puissant mais parfaitement ciselé.

Comme tout grand "Clos", il méritera de séjourner encore quelques années en cave, mais on sent déjà poindre toute la noblesse de ses origines. Sa concentration et la sensation d'énergie sous-jacente qu'il dégage sont phénoménales. Au nez, il se déploie par strates successives, entre fleurs d'arbres fruitiers et fleurs jaunes aux accents miellés, coquilles d'huîtres et varech, cannelle et noix de muscade, poivre blanc, pain frais, une touche de réglisse, une autre de cire d'abeille, quelques zestes d'agrumes confits, entre citron et orange, la poire fraîche, la pêche blanche et son noyau, le tout baigné d'un halo minéral aux accents de roche pilée.

Le niveau de concentration est extraordinaire : le vin se montre à la fois plein et svelte. Sa musculature souple et fuselée évoque celle d'un félin prêt à fondre sur sa proie. En bouche, il se déploie d'abord sur la chair gourmande des fruits blancs juteux, relevés de notes acidulées de citron confit. Il semble ensuite porté par cette énergie minérale, saline, qui le fait avancer, le tire vers le haut, ne cesse de mettre en mouvement les extraits secs et de stimuler tous nos sens.

Avec ce Clos, on « décolle » littéralement, porté par un souffle maritime vivifiant et une véritable énergie tellurique. Quelle force ! Nous ne saurions trop vous conseiller d'être encore patient et de l'oublier en cave, idéalement, jusqu'en 2028 ou 2030 ! Il rayonnera alors de tout son éclat, enrichi de fins arômes de sous-bois, pour sublimer un homard rôti et son jus de carapace réduit, ou un turbot accompagné d'une émulsion truffée.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Les Clos - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Puissance contenue : fleurs d'arbres fruitiers et fleurs jaunes aux accents miellés, coquilles d'huîtres et varech, cannelle et muscade, poivre blanc, pain frais, réglisse, cire d'abeille, zestes d'agrumes confits, poire pochée, pêche rôtie au beurre

Bouche : Le niveau de concentration est extraordinaire : le vin se montre particulièrement plein et savoureux, il se déploie par strate successive, sur la chair gourmande du fruit puis sur l'énergie minérale, saline, qui le tire vers le haut

Accords mets-vins : Huîtres chaudes et foie gras poêlé, sur une crème de cerfeuil. Turbot rôti, émulsion à la truffe. Dans quelques années, Saint-Jacques à la truffe ou navarin de homard au jus corsé.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2045

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