Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Fourneaux - 2021

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 2021, Samuel et son équipe ont attendu le 23 septembre pour ramasser les raisins de cette parcelle. Parfaitement conscient du relief naturel de ce cru, et soucieux de préserver cette tension et cette dimension marine absolument typiques, Samuel fait le choix d'une vinification et d'un élevage sur lies fines exclusivement en cuves inox, pour un résultat d'une pureté et d'une intensité renversantes.

Dès le premier nez, on perçoit l'essence raffinée et aérienne de ce Fourneaux : on démarre sur des notes chlorophylliennes avant de voguer vers un univers plus floral, mêlant fleurs blanches, pollen mais aussi la suavité d'une cire fraîche. Progressivement, l'empreinte minérale s'étend, dans un registre tout aussi aérien et revigorant, autour de la poussière de roche et des embruns iodés, relevés d'une note poivrée. Ce premier rideau souple et scintillant s'écarte bientôt pour laisser apparaitre des nuances gourmandes de biscuit et de pâte d'amande. Les zestes d'agrumes, citron jaune en tête, dynamisent le jus, suivis par de succulentes notes de pêche blanche, de poire Williams et de mirabelle. On devine encore quelques herbes fines, aux accents anisés.

On retrouve en bouche une belle sensation d'équilibre entre densité et tension. Son entame fuselée, minérale, laisse place à l'arrivée tonitruante et pleine d'énergie du poivre gris, du citron vert et du gingembre. Le milieu de bouche invite quelques champignons frais et une touche mentholée. Le jus s'étire, voiles au vent, charriant une matière pierreuse calcaire. On retrouve une dimension maritime, finement iodée, qui donne à la finale une allonge folle.

Dans sa jeunesse tonique et fraîche, ce Premier Cru chablisien s'accordera idéalement avec un gravlax de saumon à l'aneth ou un chirashi poissons-avocat. Si on l'attend patiemment quelques années en cave, on pourra aisément le marier à des gambas flambées ou un bar de ligne cuit en croûte de sel.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis 1er Cru Les Fourneaux - 2021

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais et énergique : entame chlorophyllienne (ortie, aneth), fleurs blanches, pollen, suavité d'une cire fraîche, poussière de roche et embruns iodés, poivre, biscuit et pâte d'amande, pêche blanche, poire Williams et mirabelle, citron jaune

Bouche : Bel équilibre entre densité et tension. Entame fuselée, minérale, puis l'arrivée pleine d'énergie du poivre gris, du citron vert et du gingembre. Le jus s'étire sur matière pierreuse, calcaire aux accents mentholés

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, un bar en croûte de sel ou des gambas flambées.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques