Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2021

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 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 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. Un cru qui fut relativement (et miraculeusement) épargné par l'épisode de gel d'avril qui a pourtant fait tant de dégâts dans le vignoble Chablisien.

En grand connaisseur des nuances des terroirs chablisiens, Samuel sait parfaitement adapter ses vinifications et ses élevages à chaque lieu 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. A ce stade, l'élevage paraît déjà remarquablement bien intégré : bravo !

Le nez est enrubanné d'expressions aériennes délicatement herbacées, aux nuances anisées et citronnées, avant la montée en minces fumerolles d'arômes estivaux de pêche blanche, de prune jaune et de melon. Le jus, d'abord discret, s'ouvre pour nous faire découvrir un paysage aux couleurs chatoyantes et sensuelles révélant des notes de fleur d'oranger, de cannelle, de miel et de loukoum. Ces expressions suaves sont rejointes par des notes rafraîchissantes évoquant la craie mouillée et le sable fin des plages normandes.

La bouche, rectiligne, révèle une splendide énergie. Elle mêle à des notes chlorophylliennes des saveurs franches de fruits à chair jaune. Le jus ne se départit jamais de sa classe naturelle et convoque en milieu de bouche

des saveurs salines et pierreuses. Des nuances torréfiées apparaissent par la suite, accompagnées de mandarine, de zeste de citron et de mirabelle. La finale invite dune dimension plus empyreumatique et poivrée, prolongeant le plaisir et l'excitation des papilles pendant de longues secondes.

Ce classieux et fort expressif Grand Cru Vaudésir se mariera parfaitement avec des moules sautées à la Thaï ou encore des palourdes froides au gingembre, mélisse et coriandre. Avec un peu d'âge, misez sur un pavé de turbot rôti, sauce vierge au basilic accompagné d'asperges gratinées au parmesan.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Vaudésir - 2021

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 apparaitre des notes crayeuses et minérales qui sous-tendent 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 2025 et 2041

Température de service : 12°

Ouverture : Longue aération en bouteille (2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques