

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2021



Tombé dans l'escarcelle de Samuel avec le millésime 2015, ce Grand Cru Blanchot affirme cette année encore son identité dans un registre particulièrement subtil et raffiné, évoquant de douces compositions pointillistes à la façon d'Henri Martin. Sa gamme aromatique balance harmonieusement entre fraîcheur et volupté, grâce aérienne, florale, gourmandise fruitée et trame épicée, aux accents subtilement empyreumatiques.

Ce Grand Cru aux sols blancs (il leur doit certainement son nom !), où le calcaire est omniprésent, occupe le versant Est de la vallée du Bréchain, face à Montée de Tonnerre. Il bénéficie d'une parfaite exposition au levant, qui protège les raisins des trop fortes chaleurs au cœur des étés secs et chauds que le Chablisien connaît depuis quelques années. La position assez ventée de cette petite vallée joue également dans le registre de la fraîcheur et d'une maturité relativement tardive. En outre, la petite parcelle de très vieilles vignes exploitée par Samuel donne des rendements faibles et des raisins très concentrés.

Vinifié puis élevé sur lies fines près d'un an en fûts et demi-muids de 3 à 5 vins, le grand cru a poursuivi ensuite sa lente maturation pendant 6 mois en cuve inox, dans un souci de préservation de sa tension et de son éclat naturel.

Sur ce fascinant mais trop rare millésime 2021, ce Blanchot nous plonge d'emblée dans un univers de raffinement et de subtile poésie. De douces effluves florales et miellées s'élèvent en fines volutes au-dessus du verre, semblant nimer d'un voile soyeux le socle calcaire que l'on perçoit dans toute sa pureté diaphane. Puis les fruits se détachent graduellement de la roche, libérant des notes de poire Comice ou Williams, de pêche blanche mais aussi de nombreux petits fruits exotiques, toniques, raffinés, autour du kiwi, de la goyave ou de l'anone. Citron de Menton et pamplemousse ne sont pas loin, tout comme une discrète nuance de coing.

En bouche, le vin déploie sereinement sa texture soyeuse et souple, animée de l'énergie des agrumes. On reconnaît l'orange, le citron vert et le pamplemousse, mais aussi le fruit de la passion. Des agrumes qui se parent d'une empreinte saline tout droit venue du sol. Plus on avance, plus la pierre déploie son chant envoûtant, conviant maintenant de stimulantes notes épicées, autour du gingembre, du poivre blanc, de la verveine et de la coriandre. Quelle classe ! Quelle énergie !

La finale nous emporte loin. Elle est tendue, à la fois tannique et fuselée, portée par une vibration empyreumatique subtile. La persistance est phénoménale. Ici, tout s'impose naturellement, sans ostentation mais

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

avec une intensité incroyable, que l'on n'avait franchement pas vu venir au tout début de la dégustation. Un très grand vin, à carafer une bonne heure avant de le servir, qui sera parfait sur des huîtres chaudes à la crème de cresson et caviar, une belle sole Meunière accompagnée d'une purée façon Robuchon, ou encore les fameuses langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry du célèbre chef Bernard Pacaud. De grands moments en perspective...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Grand Cru Blanchot - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Frais et charmeur : fleurs blanches, un voile crayeux, poire Comice ou Williams, pêche blanche, petits fruits exotiques, toniques, raffinés, autour du kiwi, de la goyave ou de l'anone. Citron de Menton et pamplemousse. Coing.

Bouche : Une texture soyeuse et souple, animée de l'énergie des agrumes entre orange, citron vert et pamplemousse, mais aussi le fruit de la passion. Superbe empreinte saline et épicée mêlant gingembre, poivre blanc, verveine et coriandre. Vibratoire

Accords mets-vins : Des huîtres chaudes à la crème de cresson et caviar, une belle sole Meunière accompagnée d'une purée façon Robuchon, ou encore des fameuses langoustines en feuillantine de sésame et sauce au curry du célèbre chef Bernard Pacaud.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2045

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis Grand Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques