Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2021

Ce Chablis aux nobles origines assemble les raisins de 3 terroirs très qualitatifs, qui se complètent à merveille. La parcelle de jeunes vignes (une vingtaine d'années tout de même) située sur le lieu-dit Chapelot (au sein du premier cru Montée de Tonnerre), apporte une vraie complexité de structure.

Les très vieilles vignes (entre 80 et 90 ans) du lieu-dit Les Cartes offrent, avec leurs faibles rendements, un fruit dense et concentré. Sur ce terroir situé face au premier cru Vaillons, au sol très calcaire et riche en fossiles marins, les raisins sont petits et marqués par l'empreinte du sol.

Enfin, le terroir caillouteux des Pargues (anciennement premier cru) est connu pour donner un caractère minéral, tendu et incisif aux vins : il complète cet assemblage de haute volée, pour donner ce Chablis de belle maturité, étonnamment mûr et sensuel sur ce millésime plutôt frais. On se balade avec enthousiasme entre la gourmandise pulpeuse des fruits blancs et des fruits à noyau bien mûrs, l'énergie acidulée des agrumes et du fruit de la passion, mais aussi la fraîcheur florale et végétale d'un jardin mouillé par la rosée matinale. Après un élevage d'un an sur lies, uniquement en cuve inox, ce Chablis Grands Terroirs présente un profil charmeur et séveux, qui ne cesse de gagner en complexité au fil de son aération.

Au premier nez, les fruits blancs et jaunes compotés se mêlent à la roche calcaire : on reconnaît la poire, la pomme ou encore la prune Reine-Claude. Une atmosphère rafraîchissante de craie humide, de fleurs d'eau, de fougère, de frondaison mouillée par la rosée matinale semble flotter délicatement au-dessus du verre. Au fil de l'aération, le charme fruité se densifie et le vin gagne en sensualité. Les fruits à noyau et le cerfeuil entament maintenant un séduisant pas de deux.

C'est en bouche que l'on perçoit pleinement l'énergie du millésime, sur une trame acidulée expressive déployant d'excitantes saveurs de citron vert, de pamplemousse et de fruit de la passion. L'orange sanguine n'est pas loin, la clémentine non plus, nimbés de notes plus chlorophylliennes d'estragon et de feuille de céleri. La rétro-olfaction laisse maintenant son empreinte résolument saline et maritime, entre coquillages et crustacés.

On aime sa finale droite et tendue, d'une remarquable précision de définition. Une finale pleine d'allant, sapide, fuselée : elle montre la voie et nous invite à laisser ce Chablis parfaire ses équilibres pendant 2 ou 3 ans en cave. Il rayonnera pour accompagner des moules marinières, un waterzoï de poissons blancs ou, plus tard encore, une succulente pôchouse… Un des plus intenses représentants du millésime et de

l’appellation.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Samuel Billaud - Chablis Les Grands Terroirs - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Mûr et expressif : poire et pomme compotées, prune Reine-Claude, craie humide et terre retournée, frondaisons et jardin mouillés par la rosée, la pêche et l'abricot se mêlent aux notes anisées du cerfeuil et de l'aneth

Bouche : Séveuse et énergique, parcourue d'excitantes saveurs de citron vert, de pamplemousse, de clémentine et de fruit de la passion. Des notes chlorophylliennes d'estragon et de livèche. Une rétro-olfaction et une finale résolument salines et maritimes

Accords mets-vins : Des moules marinières, un waterzoï de poissons blancs ou, plus tard encore, une succulente pôchouse

Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principe biologiques