

Domaine Samuel Billaud Chablis Grand Cru "Les Clos" blanc sec 2015



Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)
Millésime: 2015
Appellation: Chablis Grand Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Clos
RVF: 19/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

19/20 RVF. 93/100 Martin/Parker. Samuel Billaud a la chance de posséder quelques rangs de vignes dans trois des sept **Grands Crus** de **Chablis**, dont ces rares **Clos**, souvent considéré comme le meilleur. De rares bouteilles à conserver quelques années pour que le profond terroir minéral partage sa personnalité avec les vieux chardonnays de cette parcelle unique.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE SAMUEL BILLAUD

Commentaires sur ce :

Domaine Samuel Billaud Chablis Grand Cru Les Clos 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017), 19/20 : Somptueuse série des

grands crus : Touches poivrées et citronnées d'une grande pureté dans ce vin volumineux, d'une densité de matière peu commune. Sa profondeur de texture et sa vigueur le placent dans une catégorie à part. Présente, vibrante, sa finale se distingue parmi les grands vins du millésime.

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 93/100. *The 2015 Chablis Grand Cru les Clos, from a plot close to Faiveley towards the top of the vineyard, was reduced to two barrels this vintage. It seems to shrug off the hail damage on the nose: well defined with crisp citrus fruit, quince and apricot blossom. The palate is well balanced with fine acidity and a slight marine note towards the finish, with hints of crustacea and a pinch of white pepper. This is a mercurial les Clos that seems to constantly change in the glass. Sophistication and class—that is all. Drink date 2020-2040.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vignoble-Viticulture : Le Chablis Grand Cru Les Clos est situé sur la rive droite du vignoble de Chablis. Terroir de grand cru possédant une grande minéralité.

Exposition : Plein sud.

Age des vignes : 30 à 35 ans.

Rendement : 40 hl/ha

Vinification - Elevage :

- Pressurage pneumatique
- Débourbage à froid
- Les Fermentations Alcooliques et Malo-Lactiques sont réalisées à 100 % en fût de 450 litres
- Bâtonnage durant les deux fermentations.
- Elevage sur lies fines

Description "officielle" de ce **Grand Cru Les Clos** par l'Appellation **Chablis** : *Des vignes étaient plantées avant 1267 au cœur de ce climat orthographié "le clou", "les clous" ou "le clox" en 1537. De nombreux lieux dits portent ce nom en Bourgogne ("les Closeaux", "Clouzeaux", "Cloux"). Autrefois, les vignes les plus réputées étaient entourées de murs en pierre qui délimitaient la propriété, retenaient la terre en cas d'orage, abritaient des intempéries ou du soleil les vignerons et empêchaient les intrusions d'animaux, ou même des voleurs de raisins.*