

# Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre" blanc 2016



**Prix du produit :**

**234,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE  
Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)  
Millésime: 2016  
Appellation: Chablis 1er Cru  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Montée de Tonnerre  
RVF: 17/20  
Bettane + Desseauve: 15/20  
Wine Advocate (Parker): 91/100  
Cépage dominant: chardonnay

**Description brève du produit :**

**17/20 RVF.** Un des premiers crus les plus réputés de Chablis... La patte Samuel Billaud en plus !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BILLAUD  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2016 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018), 17/20 : *Très intense, Montée de Tonnerre offre une définition millimétrée et tranchante : des notes de chlorophylle et de sel en finale viennent titiller les papilles.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 15/20. *Gouté avant mise. Droit, salin, pas encore équilibré dans son toucher en bouche, notre échantillon était chargé en gaz, on le reverra en bouteille. Note provisoire. Fourchette d'apogée : 2018-2026.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Martin, août 2017) : 91/100. *The 2016 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre is showing very well, offering up a classy bouquet of lemon oil, iodine and oystershell that's framed by light reduction. On the palate, it's full-bodied, rich and textural—it was cropped at 25 hectoliters per hectare—but remains tense and tangy through the finish. Billaud notes that it was bottled earlier than usual to capture more freshness.. Drink date 2018-2028.*

#### **Fiche Technique rédigée par le domaine :**

Le Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre est situé sur la rive droite du vignoble de Chablis. Sol composé de marnes kimméridgiennes argilo-calcaires. Exposition Sud-Est, parallèle à la colline des Grands Crus de Chablis.

**Age des vignes :** 25 à 35 ans.

**Rendement :** 45 hl/ha

**Vini?cation :** Pressurage pneumatique - Débourbage à froid. Les Fermentations Alcooliques et Malo-Lactiques sont réalisées à 75 % en cuves inox thermorégulées et 25 % en demi-muids de 600 Litres. Elevage sur lies fines.

**Cépage :** 100% chardonnay