

Domaine Samuel Billaud Chablis Grand Cru "Vaudésir" blanc sec 2016



Prix du produit :

510,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2016

Appellation: Chablis Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vaudésir

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. 93/100 Martin/Parker. Samuel Billaud a la chance de posséder quelques ares sur ce Grand Cru, dont le grand et puissant millésime 2015 est sans doute le dernier avant 2018, les 2016 et 2017 ayant été considérablement touchés par le gel et la grêle d'avril.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Samuel Billaud Chablis Grand Cru Vaudésir 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018), 17,5/20 : *Formidable tir groupé des grands crus, raffinés et éclatants: herbes séchées, fraîcheur et précision du Vaudésir.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Goûté avant mise. Tension citronnée, droiture, concentration et énergie, belle matière.* Fourchette d'apogée : 2018-2031.

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2018) : 93/100. *A reserved bouquet of lemon oil, dried white flowers and beeswax introduces the 2016 Chablis Grand Cru Vaudésir, a dense, full-bodied and concentrated wine that's quite firm and structured on the palate, showing considerable promise. It hails from two parcels at either end of this climat. **Drink date 2018-2028.***

Présentation du Grand Cru Vaudésir :

Un Grand Cru accessible dans sa jeunesse grâce à l'opulent 2015, mais qui ne s'exprimera pleinement qu'après quelques années de patience.

Vaudésir est un des sept climats de **Chablis** classés **Grand Cru**, avec Bougros, Preuses, Grenouilles, Valmur, Les Clos et Blanchot.

Ce climat est en forme de cirque, donc avec des expositions diverses : Sud et Sud-Ouest. Sa forte pente est un casse-tête pour les vendangeurs et tailleurs. Le sol est composé, comme souvent à Chablis, de calcaire "Kimméridgien" : des minuscules fossiles marins, vestiges des habitants de l'océan qui couvrait ces terres il y a des millions d'années.

Description "officielle" par l'Appellation Chablis de ce climat :

"Vaudésir" signifie-t-il la vallée des désirs ? En 1429, il se trouve une vigne du Vau Daisey, tenant à la vigne du Roy, nostre Syre. Le mot était aussi orthographié "Vau Daisy", "Vaul Daisy" puis "Valdesay" et "Valdaisay" en 1537. "Hait" en vieux français désigne un espoir, un souhait, un désir. Le rapprochement est aisé : de "val des haits" à "vau des haits" puis "vau désir". En 1770, on trouve déjà la dénomination "Vaudésir".

Au Moyen-Age, on dénombrait plusieurs "Desay", vigneron à Chablis. Un nommé "Desay" aurait donc pu également donner son nom à cette vallée, la "vallée Desay".

Il faut probablement ne retenir que "la vallée de tous les désirs". C'est sans doute le nom le plus charmant donné à un climat viticole.