

Domaine Samuel Billaud Chablis Grand Cru "Les Clos" blanc sec 2016



Prix du produit :

534,00 €

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: Les Clos
RVF: 19/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 93+/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Coup de cœur 18,5/20 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 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2018), Coup de coeur 19/20 : *Encore introverti, Les Clos éblouira par l'intensité de ses notes poivrées, la retenue digestive de son caractère solaire et la déclinaison harmonieuse de sa chair infusé, nerveuse, presque vibrante.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Goûté avant mise. Ouvert, fruits et fleurs, la tension s'installe progressivement. Fourchette d'apogée : 2018-2026.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2018) : 93+/100. *The 2016 Chablis Grand Cru Les Clos offers up a classy bouquet of preserved lemon, subtle peach, honeycomb, fresh croissants and white flowers. On the palate, it's full-bodied, rich and layered, with considerable power and chewy extract, displaying excellent depth and energy. It's a serious wine, but it will be quite open-knit and accessible by the standards of Les Clos. Drink date 2018-2032.*

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.*