

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" blanc sec 2017



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)
Millésime: 2017
Appellation: Chablis 1er Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Mont de Milieu
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 91-93/100
Cépage dominant: chardonnay
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

17/20 B+D. C'est le vigneron qui en parle le mieux : *vins complexes possédant une grande tension minérale, associant maturité et structure.* 16,5/20 RVF.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Entre jasmin et chèvrefeuille, Mont de Milieu offre une superbe palette aromatique, confirmée par une matière franche et gourmande, d'une grande plénitude et profondeur de saveurs.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019). 17/20. *Parfums de fruits mûrs qui restent frais; bouche énergique avec déjà une belle démonstration de minéralité, le tranchant propre au cru, un long développement et une finale persistante.* Fourchette d'apogée 2022-2032.

Accords mets et vins : fruits de mer, crustacés, poulet rôti, nages de poissons et coquillages, pâtes et risottos au poisson ou aux fruits de mer.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 93+/100. *The 2017 Chablis 1er Cru Mont de Milieu confirms its strong showing last year, unwinding in the glass with aromas of peach, grapefruit and honeycomb, with some subtle musky floral tones waiting in the wings that I suspect will become more prominent with time. On the palate, it's medium to full-bodied, concentrated and gourmand, with racy acids and a long, saline finish. Billaud tells me that this was cropped at less than 20 hectoliters per hectare, and that shows.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2018) : 91-93/100. *The 2017 Chablis 1er Cru Mont de Milieu is very promising, wafting from the glass with notes of citrus blossom and pastry cream. On the palate, it's medium to full-bodied, with a blocky, tight-knit core and tangy balancing acids. It's one of the more structurally reserved wines in the range, and I suspect it will need some time in bottle too.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Le Chablis Premier Cru Mont de Milieu est situé sur la rive droite du vignoble de Chablis. Le Climat "Mont de Milieu" est exposé Sud-Est. Ce terroir donne des vins complexes possédant une grande tension minérale, associant maturité et structure.

Age des vignes : 35 à 50 ans.

Rendement : 45 hl/ha

Vinification : Pressurage pneumatique - Débourbage à froid - Les Fermentations Alcooliques et Malo-Lactiques sont réalisées à 80 % en cuves inox thermorégulées et 20 % en demi-muids de 600 Litres.

Cépage : 100% chardonnay