

Domaine Samuel Billaud Chablis Grand Cru "Les Clos" blanc sec 2018



Prix du produit :

534,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)
Millésime: 2018
Appellation: Chablis Grand Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Clos
RVF: 98/100
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Coup de cœur et 98/100 RVF. 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 :

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

Commentaires sur ce

Domaine Samuel Billaud Chablis Grand Cru Les Clos 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : coup de coeur, 98/100. Les 2018 sont parfaitement réussis, avec des expressions de terroir très distinctes. Les grands crus nous enchantent. Une fraîcheur citronnée et poivrée irradie, vin monumental mais ciselé, dont le feu intérieur est puisé dans le terroir, et ne laisse entrevoir qu'une toute petite partie de ses richesses.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - juillet 2020) : 94/100. *The 2018 Chablis Grand Cru Les Clos has turned out very nicely, unwinding in the glass with aromas of ripe orchard fruits, citrus oil, freshly baked bread, dried white flowers and beeswax. Full-bodied, deep and layered, it's textural and multidimensional, with fine depth at the core, ripe but racy acids and a long, saline finish. Drink date 2023-2040.*

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.