

Domaine Samuel Billaud Chablis "grands terroirs" blanc sec 2019



 | Vignerons d'Exception

Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2019

Appellation: Chablis

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Grands Terroirs

RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Un vin riche et d'une grande finesse grâce au talent incontestable et incontesté de Samuel Billaud, enfin chez lui. Superbe (mais très peu productif) millésime 2019 en Bourgogne !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BILLAUD

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Commentaires sur ce Domaine Samuel Billaud Chablis 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). 91/100. *Bouche large et tendue, très fraîche et précise dans le simple chablis.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 90/100. *The 2019 Chablis Les*

Grands Terroirs is lovely, bursting with aromas of crisp yellow orchard fruit, citrus oil, warm bread and orange blossom. Medium to full-bodied, satiny and precise, with bright acids and a long, intensely mineral finish, it's the usual blend of Les Parges, Chapelot and Les Cartes. Drink date 2021-2035.

Having parted ways with Domaine Billaud Simon, Samuel Billaud established his own state-of-the-art winery in central Chablis several years ago, and he has rapidly emerged as one of the town's best half-dozen producers. Working with four hectares of organically farmed estate vineyards, supplemented by purchased grapes, manual harvesting of ripe but bright fruit is the rule here, followed by fermentation at 16 to 20 degrees Celsius in tank and inconspicuous wood, and maturation for 15 to 18 months on the lees for the premiers crus and grand cru bottlings. The 2019 vintage has turned out brilliantly at this address, and everything reviewed here comes warmly recommended.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Ce Chablis provient de parcelles situées sur les deux rives du village de Chablis. Une partie de la cuvée est composée d'une parcelle située sur le lieu-dit Les Pargues, terroir très minéral et incisif.

L'autre partie est constituée d'une parcelle située sur le lieu-dit Les Cartes, terroir face au Premier Cru Les Vaillons. Ce terroir est très riche d'*ostrea virgula*, avec un sol blanc et caillouteux.

Age des vignes : 35 à 50 ans

Rendement : 45 hl/ha

Vinification : Pressurage pneumatique - Débourbage à froid - Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées - Fermentation Malo-lactique - Elevage sur lies fines

Cépage : 100% chardonnay