

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru "Montée de Tonnerre" blanc 2019



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2019

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

95/100 RVF. Un des premiers crus les plus réputés de Chablis... La patte Samuel Billaud en plus, dans un superbe millésime de belle garde.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BILLAUD
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2019 blanc

RGuide RVF des Meilleurs Vins de France (sept. 2021) : 95/100. *Montée de Tonnerre présente des saveurs de réglisse et de cailloux très nerveuses et aiguës. Sa précision chirurgicale de saveurs s'avère bluffante.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 93+/100. *The 2019 Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre is excellent, unwinding in the glass with scents of citrus zest, white flowers, wet stones, crushed chalk and iodine. Medium to full-bodied, layered and concentrated, it's intense and tightly wound, with a racy spine of acidity and chalky grip. Concluding with a long, penetrating finish, this is another wine from Billaud that will merit and reward some patience. **Drink date 2025-2045.***

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 :

Le Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre est situé sur la rive droite du vignoble de Chablis. Sol composé de marnes kimméridgiennes argilo-calcaires. Exposition Sud-Est, parallèle à la colline des Grands Crus de Chablis.

Age des vignes : 25 à 35 ans.

Rendement : 45 hl/ha

Vinification : Pressurage pneumatique - Débourage à froid. Les Fermentations Alcooliques et Malo-Lactiques sont réalisées à 75 % en cuves inox thermorégulées et 25 % en demi-muids de 600 Litres. Elevage sur lies fines.

Cépage : 100% chardonnay