



## Samuel Billaud, Chablis pour esthètes

Ecrit par : Yohan Castaing Publié le : 28 janvier 2021

Les amateurs exigeants regardent Chablis comme une terre essentielle pour les aficionados de vins tendus, précis, droits et minéraux. Ils ont raison. Bien sûr, il y a les stars, intouchables. Pour eux, les prix s'envolent et, parfois, la qualité stagne. Mais depuis quelques années, et malgré l'adversité à laquelle font face avec courage et détermination les viticulteurs, l'appellation **Chablis** connaît une recrudescence de domaines de grande qualité aux prix tendres, en comparaison avec la folie des bourgognes blancs.

**Samuel Billaud** est un fier représentant de cette nouvelle frange de vigneron. Je l'ai interviewé pour un épisode passionnant d'[Anthocyanes – le podcast](#), où il relate son histoire, ses ambitions, sa façon de travailler et ses terroirs. Inutile de retranscrire ici la conversation, l'interactivité de la parole étant bien plus intéressante.

Ce qui impressionne dans les vins de Samuel Billaud, notamment en 2018, c'est l'éclat du fruit, la minéralité et la précision d'ensemble. Dans cette année où le climat très chaud a imposé des contraintes particulières, il arrive à conserver des bouquets aromatiques sans surmaturité et des bouches cristallines. Alors que la canicule a tendance à lisser la qualité, entendons par-là, qu'elle limite forcément la différence entre les terroirs par une maturité poussée devenue la norme, son sens vigneron et ses qualités de vinificateur assurent une différence entre chaque terroir. Et c'est là tout l'intérêt de ce domaine.

Fou de terroirs, Samuel Billaud n'aime rien moins que la libre expression de chacun d'eux. Son Petit Chablis, sur le terroir Les Clos, est représentatif de cette recherche constante de la qualité, alors que d'autres vigneron jouent la facilité de l'assemblage de différentes provenances. Si je n'ai pas encore goûté les grands crus en 2018, les premiers crus donnent toute satisfaction par la différence de ressenti qu'ils proposent. Chaque terroir est une nouvelle symphonie, une nouvelle corde à son arc, une entité à part. D'autant qu'ils ont en eux un potentiel de garde important en même temps que la possibilité d'appréciation dans leur jeunesse.

Pour toutes ses raisons, et bien d'autres que vous découvrirez dans le podcast, Samuel Billaud est un grand vinificateur. Profitons-en !

### **Samuel Billaud – Bourgogne d'Or – Bourgogne – 2018**

*Un « mélange » d'un tiers de chardonnay de terroirs chablisiens et de deux tiers de chardonnay originaires du Mâconnais.* Douces notes d'agrumes, de fruits blancs, d'épices (poivron blanc notamment) avec une puissance aromatique florale à l'aération. Quel toucher de bouche ! Juteux, frais, presque mentholé avec de très beaux amers et une tension généreuse. Un superbe rapport qualité-prix ! – **89/100.**

### **Samuel Billaud – Petit Chablis – 2018**

Avec un bouquet d'agrumes, d'herbe fraîche et de fleurs de printemps, le nez impressionne tant par sa qualité que par sa spontanéité. En bouche, l'équilibre est parfait, la minéralité très présente, très calcaire également et la texture est juteuse à souhait. Superbe fraîcheur. On ne s'attend pas à autant de richesse pour un Petit Chablis. Tout simplement remarquable. – **91/100.**

### **Samuel Billaud – Chablis – 2018**

Alors que le Petit Chablis joue clairement le registre du terroir et de la minéralité, le Chablis reste plus consensuel avec de douces notes de fruits frais, de fleurs et d'agrumes. Très gourmand dans son approche. En bouche, c'est parfaitement équilibré, franc et pur, très tendu pour l'année. Un vrai potentiel de garde. **91/100.**

### **Samuel Billaud – Chablis 1er Cru Séchet Vieilles Vignes – 2018**

*Âgées de plus de 70 ans, ces vieilles vignes sont remarquables.* Alors que nombre de vigneron intègrent Séchet dans Les Vaillons, Samuel Billaud laisse apparaître son terroir par un bouquet d'iode, de fleurs de printemps, de menthol, de citron et d'amandes. Très bel élevage qui se sent à peine. En bouche, c'est impressionnant de puissance dans l'élégance et l'énergie, le tout avec un grain serré, une sensation cristalline et minérale. C'est pour moi un coup de coeur. Bravo ! A garder 5 à 15 ans. **94/100.**

### **Samuel Billaud – Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes – 2018**

*Sur la rive gauche du Serein, ce terroir aux sols homogènes d'argiles blanches et de marnes (mélange de calcaire et d'argile) kimméridgiennes, offre des vins amples et très démonstratifs.* D'ailleurs, le bouquet, expressif et énergique, s'exprime grâce à des notes de fruits du verger, de menthol, d'épices, d'iode et de fleurs de printemps. En bouche, c'est généreux, dense, pas massif, mais structuré et complet. Toute la puissance du terroir argilo-calcaire dans cette bouteille. Superbe. Si on est un peu fou, dès maintenant, si on est patient, dans 15 ans...pour ma part, j'ai choisi, ce sera de suite ! **94+/100.**

### **Samuel Billaud – Chablis 1er Cru Les Fourneaux – 2018**

*Surplombant le village de Fleys, le « petit » terroir des Fourneaux est légèrement excentré sur la rive droite du Serein et dans le prolongement du Mont de Milieu, dont il est séparé par une combe. Orienté sud-est, il est naturellement protégé des vents dominants.*

Agrumes presque confits, notes d'amandes, de fleurs sèches, d'épices nobles (poivre blanc) avec toujours une délicate touche d'iode, de coquille d'huitre. En bouche, c'est le plus charnu de la série avec une sensation presque crémeuse, de la densité rehaussée par une élégance formidable et un élevage très maîtrisé. Superbe ! Une garde de 15 à 20 ans l'emmènera vers son optimum. – **95/100.**