

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru "Mont de Milieu" blanc sec 2015



Prix du produit :

32,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2015

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: 16/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE SAMUEL BILLAUD

Commentaires sur ce :

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017), 16/20 : *intensité et précision ne sont pas de vains mots pour le décrire : son profil épuré et le croquant du raisin saisi sur le fil de la maturité le rendent incisif, presque atypique dans le contexte du millésime.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20. fourchette d'apogée : 2017-2030. Classé dans ce guide parmi "**les vins de Chablis de l'année**". *Superbe expression associant le fruit frais et les épices, une droiture minérale fraîche et élégante, allonge et tension, beaucoup*

d'énergie, superbe.

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 92/100. *The 2015 Chablis 1er Cru Mont de Milieu was matured in 20% barrel and 80% stainless steel for 18 months. It has a clean and precise bouquet that needs more coaxing than the more forward Les Fourneaux, with touches of hazelnut and smoke emerging with time. The palate is well balanced with an attacking entry, malic in the mouth and with a very saline finish. This is a straight-down-the-line classic Chablis that is perhaps more 2014 in style than 2015. This is nothing short of excellent. **Drink date 2019-2032.***

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 - Débourage 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

Description brève du produit :

16/20 RVF. 92 Martin/Parker. C'est le vigneron qui en parle le mieux : *vins complexes possédant une grande tension minérale, associant maturité et structure.*