

Domaine Samuel Billaud Chablis Grand Cru "Vaudésir" blanc sec 2015



Prix du produit :

75,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2015

Appellation: Chablis Grand Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Vaudésir

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Samuel Billaud Chablis Grand Cru Vaudésir 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017), 17,5/20 : *Somptueuse série des grands crus : Large d'épaules, détendu, Vaudésir se blottit dans son acidité mûre ; un vin paradoxal, salin et carré, presque tannique, doté d'une magistrale profondeur.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20. *Puissante expression florale au nez, note plus grillée, méchée en bouche, très élégante, densité, ampleur, une certaine générosité mais un bel équilibre dans la rondeur plus que la tension. Fourchette d'apogée : 2017-2030.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 93/100. *The 2015 Chablis Grand Cru Vaudésir comes from two parcels and is matured in three-year-old barrels. It has a very elegant bouquet and is beautifully poised with great precision—there are hints of praline and marzipan in the background but they let the mineralité do all the talking. The palate is very well balanced with a crisp line of acidity and a touch of bitter lemon and quince towards the poised and persistent finish. Top class. Drink date 2020-2040.*

Présentation du Grand Cru Vaudésir :

Un Grand Cru accessible dans sa jeunesse grâce à l'opulent 2015, mais qui ne s'exprimera pleinement qu'après quelques années de patience.

Vaudésir est un des sept climats de **Chablis** classés **Grand Cru**, avec Bougros, Preuses, Grenouilles, Valmur, Les Clos et Blanchot.

Ce climat est en forme de cirque, donc avec des expositions diverses : Sud et Sud-Ouest. Sa forte pente est un casse-tête pour les vendangeurs et tailleurs. Le sol est composé, comme souvent à Chablis, de calcaire "Kimméridgien" : des minuscules fossiles marins, vestiges des habitants de l'océan qui couvrait ces terres il y a des millions d'années.

Description "officielle" par l'Appellation Chablis de ce climat :

"Vaudésir" signifie-t-il la vallée des désirs ? En 1429, il se trouve une vigne du Vau Daisey, tenant à la vigne du Roy, nostre Syre. Le mot était aussi orthographié "Vau Daisy", "Vaul Daisy" puis "Valdesay" et "Valdaisay" en 1537. "Hait" en vieux français désigne un espoir, un souhait, un désir. Le rapprochement est aisé : de "val des haits" à "vau des haits" puis "vau désir". En 1770, on trouve déjà la dénomination "Vaudésir".

Au Moyen-Age, on dénombrerait plusieurs "Desay", vigneron à Chablis. Un nommé "Desay" aurait donc pu également donner son nom à cette vallée, la "vallée Desay".

Il faut probablement ne retenir que "la vallée de tous les désirs". C'est sans doute le nom le plus charmant donné à un climat viticole.

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. 93/100 Martin/Parker. Samuel Billaud a la chance de posséder quelques ares sur ce Grand Cru, dont le grand et puissant millésime 2015 est sans doute le dernier avant 2018, les 2016 et 2017 ayant été considérablement touchés par le gel et la grêle d'avril.