

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru "Les Fourneaux" blanc 2019



Prix du produit :

50,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Samuel BILLAUD (Chablis)

Millésime: 2019

Appellation: Chablis 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Fourneaux

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru Les Fourneaux 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). 92/100. *Matière nuancée, savoureuse, très finement citronnée et salivante dans Les Fourneaux, remarquable de précision.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 92/100. *Aromas of orange blossom, nutmeg, crisp orchard fruit and white flowers preface the 2019 Chablis 1er Cru Fourneaux, a medium to full-bodied, satiny and concentrated wine that's racy and chiseled, with a bright spine of acidity and a long, mineral finish. Drink date 2023-2038.*

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 Premier Cru Les Fourneaux est situé sur la rive droite du vignoble de Chablis. Le Climat "Les Fourneaux" est exposé "sud, sud-est" sur un coteau très solaire. C'est un terroir qui exprime toujours une grande maturité.

Vignes : Les vignes sont âgées de 35 à 50 ans, elles ont été greffées sur des porte-greffes 41B et 161-49C. Ces vignes sont conduites en mode biologique afin de respecter le terroir, la typicité et l'environnement.

En année normale, le rendement est de 50 hectolitres par hectare, environ 5000 bouteilles

Vinification : Débourage à froid - Fermentation Alcoolique en cuves inox thermorégulées
- Fermentation Malo-lactique.

Cépage : 100% chardonnay

Description brève du produit :

Un Chablis très solaire, pour un équilibre parfait avec la minéralité du terroir chablisien.