

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru "Les Fourneaux" blanc 2015



Prix du produit :

96,00 €

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: Les Fourneaux

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BILLAUD + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Samuel Billaud Chablis 1er Cru Les Fourneaux 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017), 16/20 : *sa note de végétal mûr (estragon, coriandre) se prolonge en bouche avec un profil charnu et ample, caressant, sans aspérités : un vin irrésistible dès maintenant, avec son voluptueux déroulé de saveurs.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 15/20. *Belle pureté des parfums de fruits frais, bouche gourmande avec un bon retour nerveux en fin, agréable, dans un style rond. Fourchette d'apogée : 2017-2025.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 91/100. *The 2015 Chablis 1Er Cru Fourneaux was described as "gourmand" by Samuel Billaud. It comes from south to southeast-facing vines planted in 1971. It has a potent, slate-like scent that is clean and precise. I admire the precision here. The palate is well balanced with a citrus peel and fresh lime opening. It is quite harmonious in the mouth with a tang of stem ginger that perks up the finish. It just misses that persistence on the finish but otherwise it captures that fiery edge that makes it thoroughly enjoyable. Drink date 2018-2028.*

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

Cépage : 100% chardonnay

Description brève du produit :

16/20 RVF. Un Chablis très solaire, pour un équilibre parfait avec la minéralité du terroir chablisien. Surtout en 2015 !