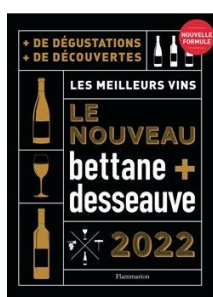




Domaine
Billaud-Simon

À CHABLIS DEPUIS 1815

REVUE DE PRESSE 2022



A faint, light gray background logo is centered on the page. It features a large, stylized monogram 'JB' inside an oval frame. Below the oval, there is a banner or ribbon that contains the year '1815'. The entire logo is surrounded by decorative, symmetrical flourishes that resemble stylized leaves or wings.

MILLÉSIME 2020



Spécial Millésime 2020 – « Le plus grand ? »

N°160 - Août/Sept. 2021

BILLAUD-SIMON

89800 Chablis - Tél. 0386421033

Chablis premier cru Montée de Tonnerre - 18,5

Le nez est d'une grande pureté, précis, autour de notes citronnées et florales. Superbe bouche avec une matière dense, raffinée et tendue. La longueur impressionne, avec une salinité qui fait saliver.

Chablis grand cru Les Blanchots - 17,5

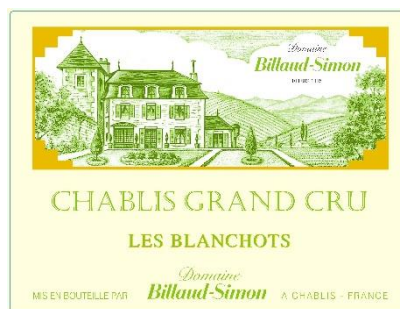
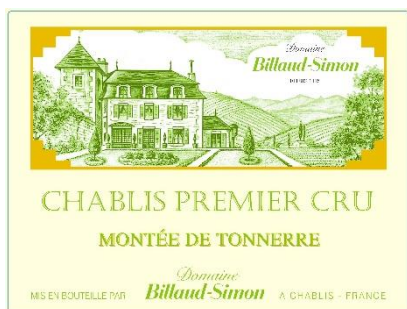
Grande délicatesse au nez avec des notes florales. La bouche révèle une belle complexité avec une aromatique autour des fruits exotiques, du citron et d'épices douces. Superbe longueur.

Chablis - 16

Nez expressif sur les fruits jaunes avec une touche poivrée. La bouche est fraîche, avec une grande minéralité et une finale séductrice avec des notes exotiques.

Chablis grand cru Les Preuses - 15,5

Nez encore discret à ce stade qui s'ouvre sur les agrumes. La bouche est droite, ciselée, avec un bel équilibre. Un vin d'avenir...





MILLÉSIME 2019



La Revue du Vin de France – Le guide des meilleurs vins de France

Edition 2022

★★ **DOMAINE BILLAUD-SIMON**

Ce domaine familial implanté à Chablis depuis 1815 a changé de main en 2014, passant dans le giron de la maison Faiveley, qui a ainsi agrandi son patrimoine, déjà riche de 20 hectares des plus beaux terroirs chablisais, avec quatre grands crus : Les Clos, Les Preuses, Vaudésir et Les Blanchots ; quatre premiers crus : Montée de Tonnerre, Mont-de-Milieu, Fourchaume et Vaillons, ainsi que des chablis et petits chablis. Olivier Bailly a été nommé régisseur en 2014, et a rapidement affiné la gestion des élevages. À partir de 2016, le retour de la grande qualité est manifeste, et cette adresse est aujourd'hui une des plus sûres de Chablis.

Les vins : le simple chablis frappe par sa densité de texture et sa justesse. Plus ferme et retenu, Tête d'Or possède une excellente constitution et une allonge aux savoureuses notes d'agrumes. Touche de fleurs séchées dans l'excellent Les Vaillons, crémeux et frais, classique et charmeur. Profond, énergique et lancinant, Mont de Milieu est très complet. Il associe à merveille gourmandise de fruit et fermeté. Inspiré et subtil, Montée de Tonnerre allie droiture et justesse de saveurs : il faudra l'oublier en cave. Profil effilé et très pur du Vaudésir, raffiné et voluptueux, promis à un brillant avenir. Distingué, Les Blanchots promène sa fine austérité et une note de cannelle parmi des saveurs crayeuses. Solaire, la finale est aussi resplendissante que persistante. Les Preuses évoque l'iode et le foin, et vibre d'une intensité particulière : nous admirons sa résonance et l'éclat singulier qu'il diffuse longtemps en bouche.

Chablis Premier Cru Les Vaillons 2019	25 €	93
Chablis Premier Cru Mont de Milieu 2019	30 €	94
Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre 2019	35 €	95
Chablis Tête d'Or 2019	20 €	92

Le coup de ♥

Chablis Grand Cru Les Preuses 2019	65 €	97
------------------------------------	------	----



« très grand domaine »



Le Guide Hachette des vins

Edition 2022

DOM. BILLAUD-SIMON Tête d'Or 2019 ★★

30 000 | 20 à 30 €

Un domaine historique de Chablis, fondé en 1815, qui a connu un grand développement après 1945 (première mise en bouteille à la propriété en 1954). Aujourd'hui, 17 ha et toute la hiérarchie des AOP du Chablisien, avec un bel éventail de 1^{ers} crus et de grands crus prestigieux. En 2014, la propriété a été vendue à la maison naitonne Faiveley. Une valeur sûre du Guide.

Elle n'est pas passée loin du coup de cœur cette cuvée Tête d'Or. Un chablis remarquable, d'une grande richesse aromatique. Le nez charmeur vous accueille avec son bouquet de fleurs blanches. Côté bouche, c'est la droiture, la précision, avec une vivacité qui transporte le fruit vers une finale doucement boisée. ☞ 2022-2026

■ 2019 ★★ (15 à 20 €; 140 000 b.) Un très beau classique de l'appellation, séduisant avec son nez complexe allant des fleurs blanches aux arômes d'agrumes, et sa bouche ample, tendue, vive, tapissée de fruits exotiques. ☞ 2022-2026



DOM. BILLAUD-SIMON Les Preuses 2019 ★

1500 | 50 à 75 €

Un domaine historique de Chablis, fondé en 1815, qui a connu un grand développement après 1945 (première mise en bouteille à la propriété en 1954). Aujourd'hui, 17 ha et toute la hiérarchie des AOP du Chablisien, avec un bel éventail de 1^{ers} crus et de grands crus prestigieux. En 2014, la propriété a été vendue à la maison naitonne Faiveley. Une valeur sûre du Guide.

Un grand cru uniquement élevé en cuve Inox et on y retrouve toute la typicité du terroir. Le nez subtil s'ouvre sur les fleurs d'acacia et des notes citronnées. La bouche est tout aussi délicate. Ample, persistante, avec une finale iodée, salivant, elle multiplie les plaisirs dans un bel exercice d'équilibre. Savoureux. ☞ 2024-2030 ■ Vaudésir 2019 ★ (50 à 75 €; 1900 b.) Ce Vaudésir dévoile un nez intense d'agrumes confits agrémenté de notes mentholées. La bouche, ample et riche, évolue entre le fruit et la minéralité. ☞ 2024-2030 ■ Les Blanchots 2019 ★ (75 à 100 €; 300 b.) Derrière un nez floral mais discret, la bouche révèle un vin riche et gras, avec une belle expression minérale qui apporte l'équilibre. ☞ 2024-2030

Domaine Billaud-Simon



Ce domaine réputé de Chablis a été acheté par Erwan Faiveley à l'été 2014, avec la ferme intention de maintenir au premier plan le superbe parcellaire fait de vieilles vignes situées pour la plupart au cœur des meilleurs terroirs de l'appellation. Olivier Bailly a succédé à Julien Martins pour la partie technique, les évolutions se font en douceur. Déjà perceptible, l'apport du fût sur certaines cuvées, notamment le chablis tête d'or, paraît déjà plus finement dosé.



Spécial Millésime 2019 – Des « blancs solaires »

N°154- Août/Sept. 2020

Maturité et fraîcheur

« Notre objectif est de produire des Chablis qui plaisent dans leur jeunesse et qui sont aussi capables de vieillir », résume Olivier Bailly, régisseur du domaine Billaud-Simon, racheté par la famille Faiveley en 2014. L'exploitation s'étend sur 17 hectares, avec notamment 4 premiers crus, 4 grands crus, et des vignes âgées d'une quarantaine d'années en moyenne. Des investissements significatifs ont été faits en termes d'équipements et de matériels pour parvenir à un travail de précision. « Les nuits de gelées qui se sont succédées en 2019 n'ont pas fait de dégâts directs, mais la floraison, entamée autour du 11 juin, a été compliquée. Après un été chaud et sec, nous avons débuté les vendanges le 12 septembre, avec un état sanitaire idéal. Tout était mûr aromatiquement, avec plus de fraîcheur et d'acidité qu'en 2018. Une partie des vins passe sous bois dès la vinification, dans des contenants de différents volumes. »

Chablis premier cru Les Vaillons - 16,5

Nez dominé par la minéralité. Matière riche en bouche soutenue par une belle tension et des notes de citron mûr. Grande longueur.

Chablis premier cru Mont de Milieu - 16

Nez racé et élégant sur des notes de fruits blancs. Belle bouche avec du volume, de la richesse et une superbe longueur.

Chablis Tête d'Or - 15,5

Notes d'agrumes avec une légère touche sucrée. Belle rondeur en bouche, avec une grande fraîcheur et une finale acidulée.

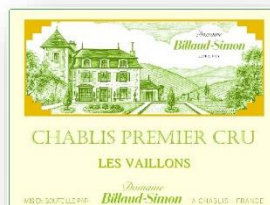
Chablis grand cru Les Preuses - 15,5

Nez délicat avec des notes de pamplemousse et d'amandes. Beau potentiel en bouche, avec une matière entre maturité et tension. De l'énergie en finale.

Chablis premier cru Montée de Tonnerre - 15

Chablis premier cru Fourchaume - 15

Chablis grand cru Vaudèsir - 14,5





Chablis « Grands Crus, Premiers Crus et Villages 2019 »

N°162- Déc. /Janv, 2022

BILLAUD-SIMON

89800 Chablis - Tél. 0386421033

Chablis - 17

Vinifié, élevé intégralement en cuve inox, cet excellent chablis exprime des notes à la fois « coquillées », iodées, florales, citronnées... Le vin est généreux, typé 2019, tout en gardant un côté juteux, dynamique et une belle finale pure.

Chablis premier cru Les Vaillons - 16,5

Le domaine exploite près de 3 ha dans les Vaillons. Arômes fins, précis, de fruits bien mûrs, de fleurs, avec une note coquillée, « marine. » Buche dense, juteuse, pure, équilibrée, « stylée », commente un dégustateur.

Chablis grand cru Les Preuses - 16

Arômes discrets, fins, d'agrumes frais, avec des notes « coquillées », iodées... Le vin est pur, droit, long, avec du corps, une belle longueur, beaucoup de classe et de potentiel !

Chablis premier cru Montée de Tonnerre - 15

MEILLEURE NOTE DE LA DÉGUSTATION



BILLAUD-SIMON

89800 Chablis - Tél. 0386421033

Petit-Chablis - 17,5

Élevé une dizaine de mois en cuve inox, ce petit-chablis a gardé toute sa fraîcheur aromatique et gustative, avec une belle matière, la gourmandise, le fruit et une finale juteuse.



Bourgogne – De superbes réussites... et de belles affaires !

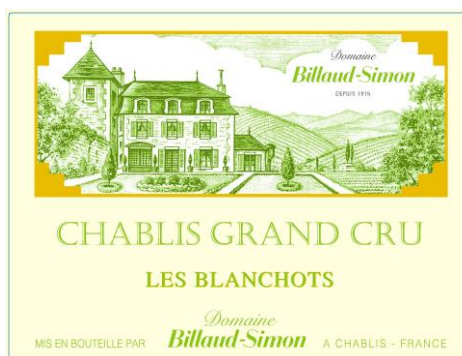
N°655 – Nov. 2021

97/100

DOMAINE BILLAUD-SIMON

● Chablis Grand cru Blanchots 2019

Distingué, Blanchots promène sa fine austérité et une note de cannelle parmi des saveurs crayeuses. Solaire, la finale est aussi resplendissante que persistante. **80 €**





DOMAINE BILLAUD-SIMON

Voluptueux Vaudesir, purs Blanchots, majestueuses Preuses, souffle des Clos : cette maison historique joue la carte des grands crus, mais pas seulement : son « simple » Chablis Tête d'Or est un modèle du genre.

Le quai de Reugny géométrise une des promenades romantiques de Chablis, donnant au Serein un cours en point-virgule. À son extrémité, le portail du domaine Billaud-Simon s'ouvre sur le sourire d'Olivier Bailly, le régisseur. Originaire de Savigny-lès-Beaune, cet homme courtois est arrivé ici en 2015, recruté par la famille Faiveley, peu après le rachat de la propriété en 2014. « Nous jouissons d'une grande autonomie par rapport à notre maison mère de Nuits-Saint-Georges, il s'agit pour toute l'équipe de faire bouger progressivement les lignes de cette propriété historique qui fut l'une des premières à mettre en bouteille vers 1950. » On s'attache désormais à produire des vins de garde : « Aujourd'hui nous nous concentrons sur l'évolution du cultural. Ainsi, à partir de cette année 2021, je vais passer la moitié de notre superficie en bio, soit pratiquement 8,5 hectares sur les 17, pour obtenir la certification dans la décennie. »

Accélérant le pas, ce quadragénaire à la barbe taillée au cordeau escalade l'escalier immaculé qui conduit jusqu'à la salle de dégustation : « Nous possédons un superbe parcellaire, avec quatre grands crus, autant de premiers crus et des vignes qui ont en moyenne plus de 40 ans. » Disposant les verres, il entre dans le détail : « En matière d'élevage, j'ai tenu à réduire l'importance et le pourcentage des barriques que nous employons désormais à petite dose, pas plus de 4 à 10 % pour les premiers et grands crus. Vous allez juger par vous-même en goûtant les 2019. » Le « Petit-Chablis », qui court sur 1,40 hectare au lieu-dit « Sur les Clos », montre un profil frais et pimpant qui glisse comme une scène de la *commedia dell'arte* : « On a su éviter les pièges de ce millésime solaire. » Une fierté légitime accompagne le Chablis Tête d'Or, véritable porte-drapeau maison : finement floral, il développe une belle vivacité, caractérisée par une touche de fumé qui étire en longueur l'attaque persistante et sphérique.



TÊTE D'OR 2019

« C'est la cuvée ambassadrice de Billaud-Simon. Nous sélectionnons nos plus vieilles et meilleures parcelles en appellation Village, avec un élevage en fût de plusieurs vins. On pratique la même durée d'élevage que pour un premier cru, c'est-à-dire 15 à 16 mois. C'est un cru qui s'ouvre tout de suite mais que l'on peut aussi attendre jusqu'à 10 ans, voire au-delà. »

Le phrasé devient plus dense avec les premiers crus : « Les 2,95 hectares des Vaillons regroupent plusieurs parcelles avec un secteur où les vignes ont plus de 75 ans : on ramasse et on vinifie séparément avant d'assembler l'ensemble. On peut ainsi jouer sur la plupart des facettes de ce climat. » D'un bel or vert, le vin coule délicatement et délivre des saveurs de fleurs blanches ; son gras subtil est bien mis en valeur par une tension qui prolonge le vin. « Certes il est encore un peu fermé mais je n'aime pas trop brusquer les vins durant les vinifications », précise Olivier en versant le premier cru Fourchaume : « Les 25 ares que nous possédons se situent en altitude sur Vaupulent, d'où ce côté élégant qui donne le change à l'attaque généreuse et les accents de citron confit. » On change de registre sur le Mont de Milieu, plus prégnant dans sa définition : « Il s'agit de quatre parcelles de bas en haut de la route nationale, jusqu'au bois. » Émotion garantie sur la Montée de Tonnerre à la profondeur iodée très persistante en soutien à un fruit blanc subtil et à une floralité nuancée. « Dans sa définition, il se rapproche de notre grand cru Les Blanchots, au style très épuré, pur et floral, car notre parcelle se situe en haut du coteau. »

Dans le registre des grands crus, voici Vaudesir, à la fois élégant, volubile et voluptueux. Il provient de deux parcelles de fond de vallée : « Cette subtilité s'explique parce que nous sommes dans le secteur le moins chaud, bénéficiant du courant d'air venant du plateau. » Le contraste est évident avec l'amplitude corsetée des Clos : un grand cru austère pour l'instant sur sa jeunesse car issu du haut du coteau. Superbe, riche et ultra-raffiné, le grand cru Les Preuses, mythique et mystérieux à la fois, provient de plants septuagénaires. Le nez plongé dans le verre, on laisse s'installer un silence bienveillant : « C'est mon préféré car il résume à lui tout seul la grandeur de Chablis. » / DENIS HERVIER





MILLÉSIME 2018



DOMAINE BILLAUD-SIMON

Ce domaine familial implanté à Chablis depuis 1815 a changé de main en 2014, passant dans le giron de la maison Faiveley, qui a ainsi agrandi son patrimoine, déjà riche de 20 hectares des plus beaux terroirs chablisais, avec quatre grands crus : Les Clos, Les Preuses, Vaudésir et Les Blanchots ; quatre premiers crus : Montée de Tonnerre, Mont de Milieu, Fourchaume et Vaillons, ainsi que des Chablis et Petits Chablis. Olivier Bailly a été nommé régisseur en 2014, et a rapidement affiné la gestion des élevages. Les 2016 signent le retour de la grande qualité qui a valu au domaine tant de louanges par le passé.

Les vins: les 2018 sont structurés par d'excellents amers, qui apportent relief et fraîcheur, en débutant par Tête d'Or, persistant, très précis et citronné. Saveurs plus confites dans Fourchaume, dont l'empreinte solaire a su préserver une trame saline au sein d'une matière assez large, très légèrement lactique en finale. Mont de Milieu retrouve plus de fraîcheur et d'élégance, avec une allonge très équilibrée. Montée de Tonnerre offre un caractère très fin et aérien, épuré dans ses saveurs de yuzu et de poivre blanc. Belle envergure et caractère assez précoce dans Vaudésir, au caractère voluptueux et enjoué, qui s'épurera au vieillissement. Intensité pénétrante au nez du Blanchots, vin symétrique et millimétré, très pur et floral, à la bouche fuselée et dense. Des notes iodées, un peu coquilles d'huitres, annoncent le vibrant. Les Preuses vin d'orfèvre raffiné, dont la petite musique différente est celle d'un soliste surdoué au sein du concert des grands crus. Les Clos s'appuie sur une chair plus ample et crémeuse, mais l'intensité formidable de ses saveurs est portée par un souffle vigoureux : il s'impose avec harmonie et autorité.

Chablis Grand Cru « Les Clos » 2018
97/100

Chablis Grand Cru « Les Blanchots » 2018
96/100

Chablis Grand Cru « Vaudésir » 2018
95/100

Chablis 1^{er} Cru « Montée de Tonnerre » 2018
95/100

Chablis 1^{er} Cru « Mont de Milieu » 2018
94/100

Chablis 1^{er} Cru « Fourchaume » 2018
92/100

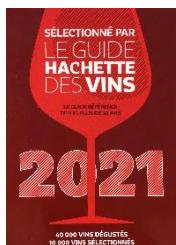
Chablis « Tête d'Or » 2018
93/100

Le coup de cœur

Chablis Grand Cru « Les Preuses » 2018
97/100



« très grand domaine »



Un domaine historique de Chablis, fondé en 1815, qui a connu un grand développement après 1945 (première mise en bouteilles à la propriété en 1954). Aujourd'hui, 17 ha et toute la hiérarchie des AOC du Chablisien, avec un bel éventail de 1ers crus et de grands crus prestigieux. En 2014, la propriété a été vendue à la maison nuitonne Faiveley. Une valeur sûre du Guide.

1^{er} Cru Montée de Tonnerre 2018 **

Une très belle expression minérale dans ce 1er Cru de la rive droite particulièrement élégant. Le nez, tout en finesse, donne le ton. Il s'ouvre délicatement sur les fruits exotiques. Quant à la bouche, elle conjugue parfaitement volume, rondeur et fraîcheur, avec en finale, une tension qui signe les meilleurs Chablis. 2022-2027



1^{er} Cru Fourchaume 2018 **

A un nez élégant centré sur le citron confit répond une bouche généreuse, vive, légèrement épicée, dégageant une grande fraîcheur. 2023-2028





Le Chablisien, Terre de grands blancs

N°645 – Novembre 2020

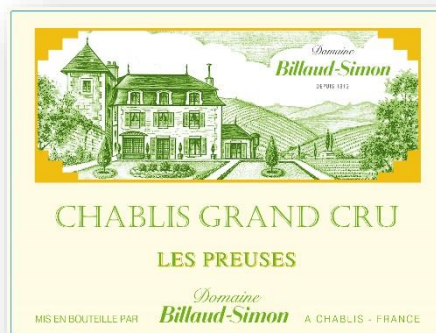
97/100

**DOMAINE
BILLAUD-SIMON**

● Chablis Grand cru

Les Preuses 2018

Des notes iodées évoquant les coquilles d'huîtres annoncent le vibrant Les Preuses, vin d'orfèvre raffiné, dont la petite musique singulière est celle d'un soliste surdoué au sein du concert des Grands crus présentés par le domaine. 66 €



L'élite des Grands Crus de Chablis Domaine Billaud-Simon, le domaine en vue

N°632 - Juin 2019

Domaine Billaud-Simon LE DOMAINE EN VUE

Il relance avec talent ce domaine historique



Olivier Bailly veut valoriser son superbe patrimoine de très vieilles vignes.

Originaire de Bourgogne, Olivier Bailly a multiplié les expériences dans divers domaines français et étranger. Un temps chef de culture pour un domaine à Chablis puis vendeur de matériel viticole, il prend en 2014 la direction du domaine Billaud-Simon, tout juste racheté par la famille Faiveley, et vinifie son premier millésime en 2015. Exigeant en viticulture, il limite aussi l'usage des fûts, qu'il emploie à doses homéopathiques (4 à 10 % sur les Premiers et Grands crus). Ses 2018 frais et précis nous ont emballés, et confirment le retour du domaine au meilleur niveau. J.-E. S.

Chablis Grands crus 21 vins dégustés

2018 signe le retour d'une vendange généreuse et de belle qualité. Lorsque les vignes ont été bien travaillées, et les rendements contenus, ces grands terroirs s'expriment magnifiquement. Les meilleurs vins allient chair profonde et saveurs fraîches. J.-E. S.

17-17,5/20

**DOMAINE
BILLAUD-SIMON**

● Montée de Tonnerre

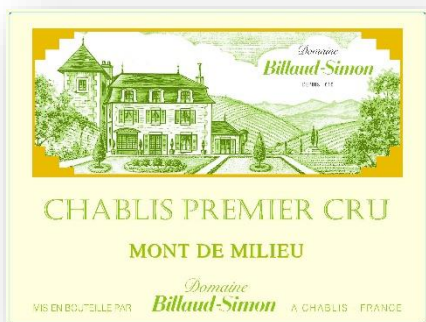
Nez de poire fraîche ; bouche infusée, vibrante, parsemée de saveurs salines millimétrées et intenses, comme autant de zestes d'agrumes qui activent les fonctions salivantes. Issu d'une vigne âgée de 84 ans. Fourchaume est très réussie également. 60 €



Guide d'achat

N°156 – Déc 2020/Janv 2021

CHABLIS, VILLAGES, PREMIERS CRUS ET GRANDS CRUS 2018



BILLAUD-SIMON

89800 Chablis - Tél. 03 86 42 10 33

Chablis premier cru Mont de Milieu - 16,5

Robe or-vert. Arômes riches, purs, élégants, d'agrumes, de fleurs, d'anis... Le vin est très harmonieux, consistant, tendu, avec une finale minérale-saline fine.

Chablis grand cru Les Preuses - 16

Le domaine exploite 41 ares en Preuses, en exposition chaude sud/sud-est. Arômes complexes de fleurs, de zeste de citron... Le vin est dense, plein d'énergie, juteux, fin et long.

Chablis grand cru Vaudésir - 16

Le vin a été élevé à 100% en cuves inox « pour préserver fraîcheur et minéralité » et c'est réussi. Arômes mentholés, citronnés, fins, purs. Bouche juteuse, croquante, équilibrée et d'une belle longueur.

Chablis Tête d'Or - 14,5



Spécial Millésime 2018

N°147 - Juin-Juil. 2019

BILLAUD-SIMON

89800 Chablis - Tél. 03 86 42 10 33

Chablis premier cru Montée de Tonnerre - 17

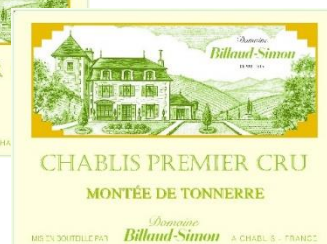
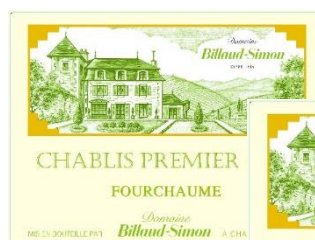
Élevé à 100% en cuve inox, ce Montée de Tonnerre révèle des arômes purs, précis, nobles, d'agrumes, de fleurs blanches... Bouche superbe, riche, citronnée, longue et élégante.

Chablis premier cru Fourchaume - 17

Arômes purs, complexes, élégants, de pamplemousse, de fleurs... « Le vin est dense, droit, long, salin. L'archétype du premier cru de garde », commente un dégustateur.

Chablis grand cru Les Blanchots - 16,5

Le domaine exploite 18 ares dans les Blanchots. Arômes expressifs, de fleurs sucrées, de fruits jaunes, d'agrumes confits... Le vin est gras, opulent, avec une belle tension minérale.





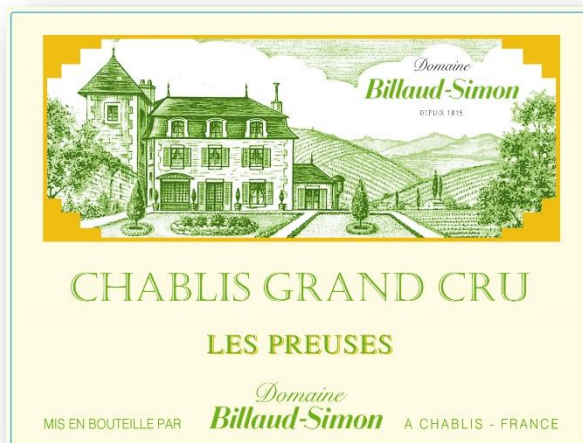
MILLÉSIME 2017

DOMAINE BILLAUD-SIMON



Ce domaine réputé de Chablis a été acheté par Erwan Faiveley à l'été 2014, avec la ferme intention de maintenir au premier plan le superbe parcellaire fait de vieilles vignes situées pour la plupart au cœur des meilleurs terroirs de l'appellation. Olivier Bailly a succédé à Julien Martins pour la partie technique, les évolutions se font en douceur. Déjà perceptible, l'apport du fût sur certaines cuvées, notamment le chablis tête-d'or, paraît déjà plus finement dosé. Avec les 2015 naissent de nouvelles cuvées en achat de raisin ou de moût : vaulorent, bougros et valmur. Comme souvent à Chablis, les 2016 ont souffert de la donne climatique, mais le sérieux à la vigne pour ce qui pouvait être sauvé, puis en cave, permet la dégustation de jolis chablis, un peu moins de garde qu'à l'accoutumée. Les 2017 goûtaient de façon très homogène et eux vieilliront à la perfection. A noter que la cuvée de clos est désormais en achat, la parcelle du domaine ayant été arrachée (et en cours de replantation).

- | | |
|---|---------|
| • Petit Chablis 2017 | 15/20 |
| • Chablis « Tête d'Or » 2017 | 16/20 |
| • Chablis premier cru « Mont de Milieu » 2017 | 17/20 |
| • Chablis premier cru « Montée de Tonnerre » 2017 | 17,5/20 |
| • Chablis grand cru « Les Blanchots » 2017 | 17,5/20 |
| • Chablis grand cru « Les Clos » 2017 | 17,5/20 |
| • Chablis grand cru « Les Preuses » 2017 | 18/20 |
| • Chablis grand cru « Vaudésir » 2017 | 17/20 |





DOMAINE BILLAUD-SIMON

Ce domaine familial implanté à Chablis depuis 1815 a changé de main en 2014, passant dans le giron de la maison Faiveley, qui a ainsi agrandi son patrimoine déjà riche de 20 hectares des plus beaux terroirs chablisiens avec quatre grands crus : Les Clos, Les Preuses, Vaudésir et Les Blanchots ; quatre premiers crus : Montée de Tonnerre, Mont-de-Milieu, Fourchaume et Vaillons, ainsi que des chablis et petits-chablis. Olivier Bailly a été nommé régisseur en 2014, et a rapidement affiné la gestion des barriques. Les 2016 signent le retour de la grande qualité qui a valu au domaine tant de louanges par le passé. Les exceptionnels 2017, et les 2018 à venir, valent au domaine de retrouver cette année la deuxième étoile.

Les vins : la pureté de saveurs et la précision des vins sont remarquables. Salivant, épuré et nerveux, Tête d'Or s'appuie sur une sève vibrante et un apport très discret du bois : c'est une superbe réussite. Vin caressant et ciselé, Mont de Milieu offre un profil subtil, d'une élégance remarquable, à la finale un rien enrobée. Presque pointilliste dans sa précision de saveurs, Montée de Tonnerre s'avère admirable, doté d'une magnifique intensité. Racé, doté d'un raffinement de texture et d'arômes digne d'éloges, Les Preuses affiche une maîtrise exceptionnelle : intégrité des saveurs millimétrées, grande persistance et clarté de la finale le positionnent au plus haut niveau. Drapé dans sa réserve aromatique, Les Blanchots se montre déjà explosif, d'une pureté exceptionnelle et porté par un souffle salin. Sa finale se diffuse en une myriade de notes de talc et de fleurs séchées.

Chablis Grand Cru « Les Blanchots » 2017	18/20
Chablis 1 ^{er} Cru « Montée de Tonnerre » 2017	17/20
Chablis 1 ^{er} Cru « Mont de Milieu » 2017	16,5/20
Chablis « Tête d'Or » 2017	16/20

Le coup de cœur

Chablis Grand Cru « Les Preuses » 2017
18/20



« très grand domaine » - la flèche ascendante signifie le gain d'une étoile.



Un domaine historique de Chablis, fondé en 1815, qui a connu un grand développement après 1945 (première mise en bouteilles à la propriété en 1954). Aujourd'hui, 17 ha et toute la hiérarchie des AOC du Chablisien, avec un bel éventail de 1ers crus et de grands crus prestigieux. En 2014, la propriété a été vendue à la maison naitonne Faiveley. Une valeur sûre du Guide.

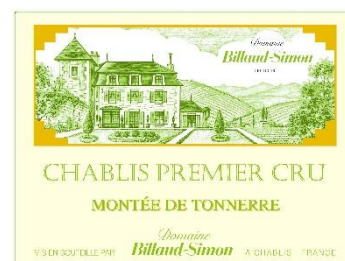
Tête d'Or 2017 *

Une cuvée qui a bénéficié d'un élevage mixte (cuve et fût) pendant douze mois. Ce qui aboutit à un très joli vin, ample, fruité, porté par une minéralité subtile. Le fruit à chair blanche est déjà très présent au nez. Il s'exprime avec autant de bonheur dans une bouche gourmande à souhait. 🍷 2020-2024



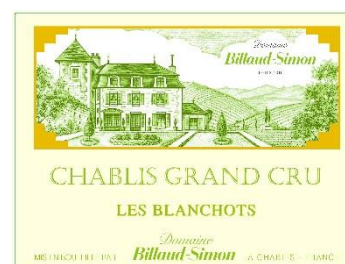
1^{er} Cru Montée de Tonnerre 2017

« Un 1^{er} cru profond et attachant », selon un dégustateur, il dévoile un nez séducteur de fleurs blanches, d'agrumes et de pomme. Le fruit prend aussi possession d'une bouche délicate, équilibrée, offrant de la rondeur et une fine acidité en soutien. 🍷 2022-2025



Grand Cru Les Blanchots 2017 **

Toute la minéralité du chablis s'exprime dans ce Blanchots élevé uniquement en cuve Inox. Le nez apparaît floral (aubépine) et fruité (pamplemousse), frais et d'une grande pureté. La bouche, d'une grande finesse tout en étant agréablement charnue, est portée par une délicate trame minérale. Un vin droit, précis, bien ciselé. 🍷 2022-2030 🟡 **Les Preuses 2017 ★★ (50 à 75 €; 800 b.)** : un bouquet élégant de fleurs blanches et d'agrumes au nez, une corbeille gourmande de fruits en bouche, soulignée par une fine acidité, une finale longue et acidulée pour ce vin d'une réelle harmonie. 🍷 2022-2030





34ème Concours des vins de Chablis

Jan. 2020



Gaëtan Bouvier, meilleur Sommelier de France en 2016, a octroyé la médaille d'argent à notre Chablis Grand Cru « Les Preuses » 2017 lors du 34ème concours des vins de Chablis.



Chablis Grand Cru 2017

Médailles d'Or

Les Clos, Domaine des MALANDES

Valmur, Domaine Jean-Paul et Benoît DROIN

Médailles d'Argent

Preuses, Domaine BILLAUD-SIMON

Vaudésir, Domaine Jean-Paul et Benoît DROIN

Médaille de Bronze

Les Clos, Domaine Jean COLLET et Fils





Nos 400 cuvées incontournables Le phœnix bourguignon

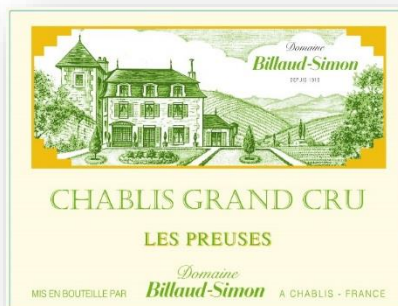
RVF Hors-Série N° 37- Nov. 2019

18/20

DOMAINE BILLAUD-SIMON

Les Preuses 2017

Racé, doté d'un raffinement de texture et d'arômes digne d'éloges, il affiche une maîtrise exceptionnelle : intégrité des saveurs millimétrées, grande persistance et clarté de la finale. **70 €**

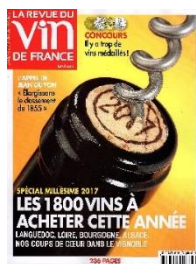


Palmarès du Concours des vins de Chablis 2019

Jan. 2019

Tim ATKIN a présidé le 33ème Concours des vins de Chablis

Chablis « Tête d'Or » 2017 – Médaille d'Or



Spécial Millésime 2017

N°622- Juin 2018



15,5-16,5

DOMAINE BILLAUD-SIMON

Chablis. Excellente matière nerveuse et épicée, relevée de bons amers et de saveurs de brugnion et d'abricot. Revigorant, complet, persistant, il est digne du niveau d'un Premier cru. **15,40 €**

16,5-17,5

DOMAINE BILLAUD-SIMON

Mont de Milieu. Précis, nuancé, il offre une grande finesse de texture, un grain salivant, une fraîcheur florale et citronnée. Déjà savoureux. **60 €**



Un millésime "solaire et chablisien"

N°150- Dec. 2019-Jan. 2020

Chablis Grand Cru « Les Blanchots » 2017 - 17,5/20

Robe jaune paille, à reflets verts... Arômes doux, élégants, précis, de fleurs sucrées, d'épices... Le vin est consistant, pur, droit, plein d'énergie, racé, doté d'un beau potentiel de garde.

Chablis 1^{er} Cru « Les Vaillons » 2017 - 16/20

Arômes profonds, élégants, d'agrumes, de fleurs blanches, d'anis... Le vin a besoin de s'ouvrir mais tout est là : densité, tension, fruité riche et frais, longueur... Un peu de patience !



Millésime 2017 – Vous allez l'adorer !

N°141- Juin/Juil. 2018

BILLAUD-SIMON

89800 Chablis - Tél. 03 86 42 10 33

Chablis grand cru Les Preuses - 16,5

Le domaine exploite 41 ares dans les Preuses. Arômes d'agrumes frais, de fleurs, avec une touche vanillée. Bouche concentrée, avec des saveurs citronnées et une belle finale tendue, noble.

Chablis premier cru Mont de Milieu - 16,5

Arômes encore logiquement un peu « flous » d'un vin en cours d'élevage, mais on sent la richesse, la pureté... Bouche aux saveurs d'agrumes, juteuse, longue et ciselée.

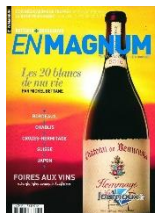
Chablis premier cru Les Vaillons - 16

Arômes typés, profonds, riches, purs, « avec les fruits mûrs et la caillasse chaude », commente un dégustateur. Le vin est bien équilibré, riche, tendu, juteux, avec une belle finale minérale.





PRESSE GÉNÉRALE



« Chablis, l'éternel retour »

En Magnum n°20 - Sept./ Oct./ Nov, 2020

Domaine Billaud-Simon

Le domaine Billaud-Simon est souvent sorti du lot à Chablis en raison de sa faculté à proposer des chablis profonds, gourmands, intenses, bref, avec de la matière. L'explication tient sans doute au patrimoine de vieilles vignes dont dispose cette belle signature reprise en 2014 par la famille Faiveley (Nuits-Saint-Georges). Il faut bien sûr y ajouter le travail sérieux mené par l'équipe. Sans oublier les terroirs, qui n'ont rien à envier aux plus grands en Bourgogne. Un exemple ? La cuvée de chablis grand cru Les Preuses, issue de vignes de 70 ans implantées en plein cœur de ce climat du nord de la colline. « *Une parcelle que j'adore* », s'enthousiasme Olivier Bailly, à la tête du domaine. A l'opposé de la gamme, le Chablis Tête d'Or est une sélection parcellaire (dont quelques vignes en premier cru) pour un quart environ élevée sous bois, et l'une des valeurs sûres de la maison. Côte-d'Orien d'origine, Olivier Bailly est un fervent admirateur de Chablis. « *Les terroirs sont magnifiques ici, ils ne sont pas assez reconnus* », déplore-t-il. Il n'échangerait pour rien au monde ses sept hectares de vignes où figurent, en plus des Preuses déjà cité, trois autres grands cru (Les Clos, Les Vaudésirs et Les Blanchots) et quatre premiers crus (Montée de Tonnerre, Mont de Milieu, Fourchaume et Vaillons).



Olivier Bailly (Billaud-Simon).

« *Les terroirs sont magnifiques ici, ils ne sont pas assez reconnus.* »



Domaine
Billaud-Simon

DEPUIS 1815

Des Chablis d'Or et de Lumière



CONTACT

Domaine Billaud-Simon

1, Quai de Reugny, BP 46

89 800 CHABLIS - France

Tél. : +33 (0)3 86 42 10 33

www.billaud-simon.com