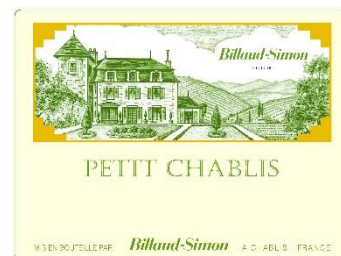


# PETIT CHABLIS

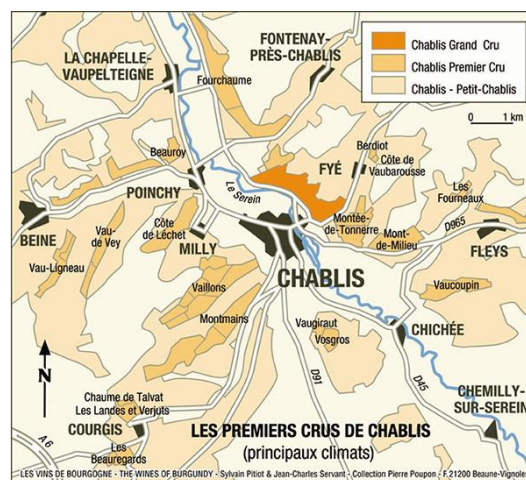
*Billaud-Simon*



Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 19 communes. Chablis, la « Porte d'Or de la Bourgogne » se consacre à la production d'un vin blanc limpide, parfumé, vif et racé dont le nom est synonyme de « minéralité ».

## Caractéristiques de l'appellation :

*Superficie totale :* 782 ha  
*Sols :* Kimméridgien  
*Exposition :* Sud - Sud/Est  
*Cépage :* Chardonnay  
*Rendement :* 60 hl /ha



## Vinification et élevage

La vendange présente une belle maturité (entre 12 et 13°). Les raisins sont pressés au pressoir pneumatique et les mouts sont ensuite soumis à une macération à froid pendant 5 à 7 jours avant d'être débourbés et vinifiés. La fermentation alcoolique dure au Domaine entre 15 à 18 jours. La fermentation malolactique a lieu généralement en décembre.

Le vin est élevé durant une période d'environ 9 mois. Le vin sera soutiré à 2 reprises puis mis en bouteille à la fin du printemps.

## Commentaires de dégustation

Il possède une très belle robe jaune or blanc à léger reflets verts pâle. Le nez est généreux, franc et vif. Il prend toute sa dimension dans l'expression du citron et des fleurs blanches sur un minéral contenu. L'attaque en bouche est jeune et fringante. Le moelleux est légèrement en retrait face à la vivacité des fruits, citron, pamplemousse, pomme, fougère, se combine avec du minéral iodé.

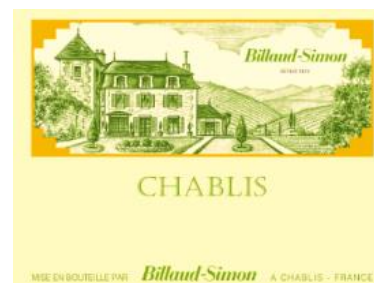
T° de service : 10°C à 12 °C

Accords : filets de sole à la crème, truite fumée, Salades crevettes et avocats

Potentiel de garde : 3 ans

# CHABLIS

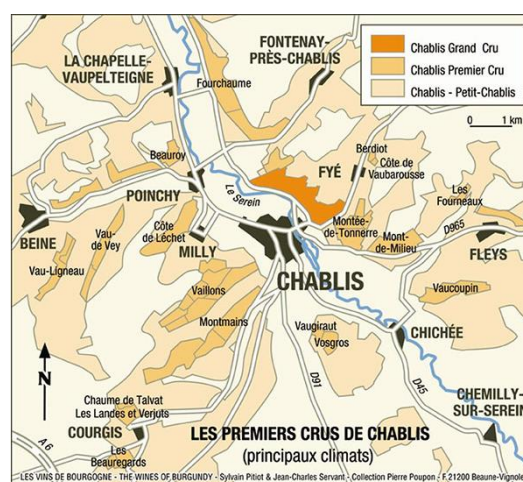
## Billaud-Simon



Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 19 communes. Chablis, la « Porte d'Or de la Bourgogne » se consacre à la production d'un vin blanc limpide, parfumé, vif et racé dont le nom est synonyme de « minéralité ».

### Caractéristiques de l'appellation :

*Superficie totale* : 3256 ha  
*Sols* : Kimméridgien  
*Exposition* : Sud - Sud/Est - Sud - Sud/Ouest  
*Cépage* : Chardonnay  
*Rendement* : 60 hl /ha



### Vinification et élevage

La vendange présente, en général, une belle maturité (entre 12 et 13°). Les raisins sont pressés au pressoir pneumatique et les mouts sont ensuite soumis à une macération à froid pendant 5 à 7 jours avant d'être débourbés et vinifiés. La fermentation alcoolique dure au Domaine entre 15 à 18 jours. La fermentation malolactique a lieu généralement en décembre.

Le vin est élevé durant une période d'environ 9 mois. Le vin sera soutiré à 2 reprises puis mis en bouteille à la fin du printemps.

### Commentaires de dégustation

Il possède une très belle robe jaune or blanc à léger reflet vert pâle. Le nez est envoûtant, type Chablis au travers d'un fruité pêche de vigne, banane, agrumes, tendrement brioché. La bouche est un équilibre entre la richesse, la fraîcheur et l'élégance. Elle nous offre une impression de rondeur et de souplesse qui se prolonge jusqu'en fin de bouche. Un fruité mûr aux notes minérales s'harmonise avec la douceur de la structure.

T° de service : 10°C à 12 °C  
Accords : Tartare de thon rouge, saumon en papillotes, Tourteau  
Potentiel de garde : 5 ans

# CHABLIS TETE D'OR

Domaine Billaud-Simon



Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 19 communes. Chablis, la « Porte d'Or de la Bourgogne » se consacre à la production d'un vin blanc limpide, parfumé, vif et racé dont le nom est synonyme de « minéralité ».

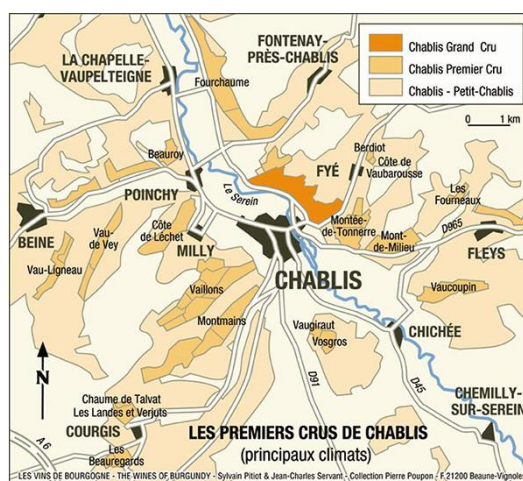
## Caractéristiques de l'appellation :

*Superficie totale :* NC  
*Sols :* Kimméridgien  
*Exposition :* Sud - Sud/Est  
*Cépage :* Chardonnay  
*Rendement :* 53 hl / ha

*Surface de notre parcelle :*  
2 ha 83 a

*Age moyen des vignes :*  
28 ans

*Production annuelle moyenne :*  
22 640 bouteilles



## Vinification et élevage

La vendange, récoltée à la main, présente une belle maturité (entre 12 et 13°). Les raisins sont pressés au pressoir pneumatique et les mouts sont ensuite soumis à une macération à froid pendant 5 à 7 jours avant d'être débourbés et vinifiés. La fermentation alcoolique dure au Domaine entre 15 à 18 jours. La fermentation malolactique a lieu généralement en décembre. Le vin est élevé durant une période d'environ 12 mois. Le vin sera soutiré à 2 reprises puis mis en bouteille à la fin de l'été.

## Commentaires de dégustation

Très belle robe jaune or blanc à léger reflet vert pâle. Le nez possède des notes d'agrumes et de fruits blancs. La bouche est suave, lisse, opulente. Tout est exact, douceur sans mollesse, la vivacité sans excès, le minéral sans sécheresse, le fruit sans emphase.

T° de service : 10°C à 12 °C

Accords : filets de poissons en papillote, soles grillés, dos de cabillaud en papillotes

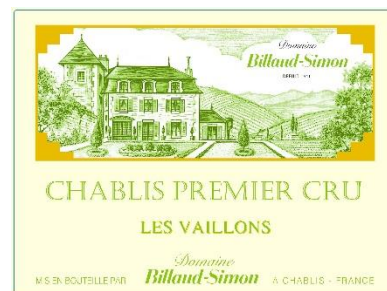
Potentiel de garde : 5 à 7 ans



# "LES VAILLONS"

1er Cru

**Domaine Billaud-Simon**



Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 19 communes. Chablis, la « Porte d'Or de la Bourgogne » se consacre à la production d'un vin blanc limpide, parfumé, vif et racé dont le nom est synonyme de « minéralité ».

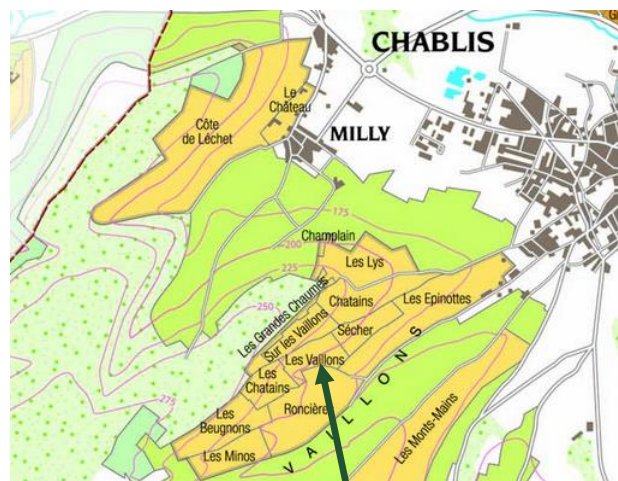
## Caractéristiques de l'appellation :

|                            |                |
|----------------------------|----------------|
| <i>Superficie totale :</i> | 15 ha          |
| <i>Sols :</i>              | Kimméridgien   |
| <i>Exposition :</i>        | Sud, Sud-ouest |
| <i>Cépage :</i>            | Chardonnay     |
| <i>Rendement :</i>         | 50 hl /ha      |

*Superficie du Domaine Billaud-Simon :*  
2 ha 95 a

*Age moyen des vignes :*  
34 ans

*Production annuelle moyenne :*  
16 900 bouteilles



*Domaine*  
**Billaud-Simon**

## Vinification et élevage

La vendange, récoltée à la main, présente une belle maturité (entre 12 et 13°). Les raisins sont pressés au pressoir pneumatique et les mouts sont ensuite soumis à une macération à froid pendant 5 à 7 jours avant d'être débourbés et vinifiés. La fermentation alcoolique dure au Domaine entre 15 à 18 jours. La fermentation malolactique a lieu généralement en décembre.

Le vin est élevé durant une période d'environ 14 mois avec, si nécessaire, un passage en fûts de chêne français. Le vin sera soutiré à 2 reprises puis mis en bouteille à la fin de l'automne.

## Commentaires de dégustation

La robe est brillante avec de beaux reflets dorés. D'une grande richesse aromatique, ce 1er Cru dévoile des arômes d'agrumes bien mûrs et de fleurs blanches. En bouche le vin fait preuve d'une amplitude séduisante, qui succède rapidement à une attaque vive. Il possède également une excellente longueur en bouche, une persistance aromatique raffinée, avec des saveurs fruitées et finement acidulées qui procurent une agréable sensation de fraîcheur.

T° de service : 10°C à 12 °C

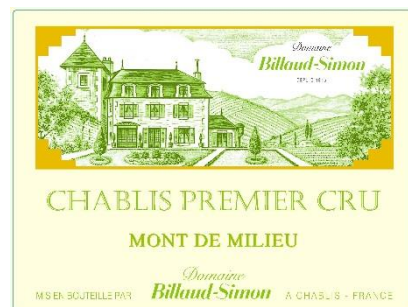
Accords : Escalope de foie gras poêlée, truite saumonée, papillote de haddock.

Potentiel de garde : 10 ans

# "MONT DE MILIEU"

1er Cru

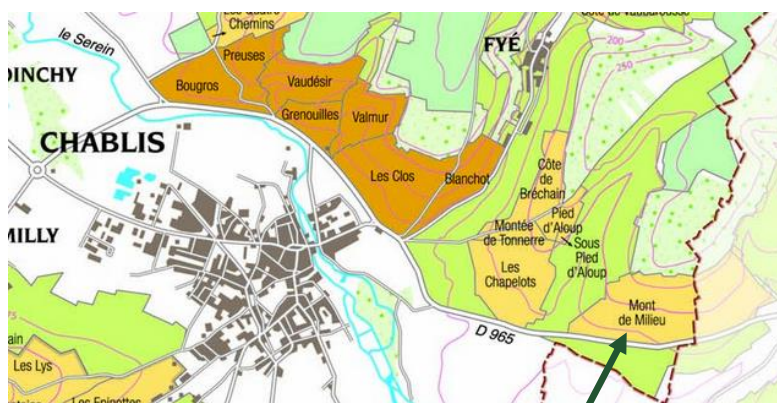
*Domaine Billaud-Simon*



Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 19 communes. Chablis, la « Porte d'Or de la Bourgogne » se consacre à la production d'un vin blanc limpide, parfumé, vif et racé dont le nom est synonyme de « minéralité ».

## Caractéristiques de l'appellation :

*Superficie totale* : 34 ha  
*Sols* : Kimméridgien  
*Exposition* : Sud - Sud/Est  
*Cépage* : Chardonnay  
*Rendement* : 50 hl /ha



*Superficie du Domaine Billaud-Simon* :  
2 ha 77 a

*Age moyen des vignes* :  
53 ans

*Production annuelle moyenne* :  
15 500 bouteilles

*Domaine*  
**Billaud-Simon**

## Vinification et élevage

La vendange, récoltée à la main, présente une belle maturité (entre 12 et 13°). Les raisins sont pressés au pressoir pneumatique et les mouts sont ensuite soumis à une macération à froid pendant 5 à 7 jours avant d'être débourbés et vinifiés. La fermentation alcoolique dure au Domaine entre 15 à 18 jours. La fermentation malolactique a lieu généralement en décembre. Le vin est élevé durant une période d'environ 14 mois avec, si nécessaire, un passage en fûts de chêne français. Le vin sera soutiré à 2 reprises puis mis en bouteille à la fin de l'automne.

## Commentaires de dégustation

La robe est brillante avec de légers reflets verts. D'une grande richesse aromatique, ce 1er Cru dévoile des arômes d'agrumes bien mûrs et de fleurs blanches. En bouche le vin fait preuve d'une belle amplitude et d'une persistance aromatique des plus agréables.

T° de service : 10°C à 12 °C

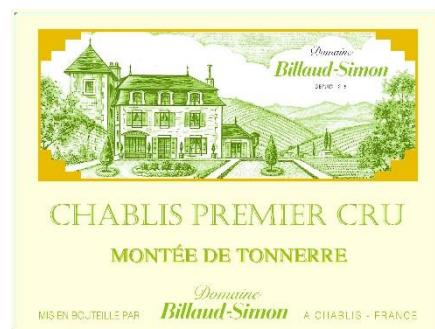
Accords : Terrine de caille, dorade aux citrons confits, Crevettes gingembre et citrons verts.

Potentiel de garde : 10 ans

# "MONTEE DE TONNERRE"

1er Cru

*Domaine Billaud-Simon*



Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 19 communes. Chablis, la « Porte d'Or de la Bourgogne » se consacre à la production d'un vin blanc limpide, parfumé, vif et racé dont le nom est synonyme de « minéralité ».

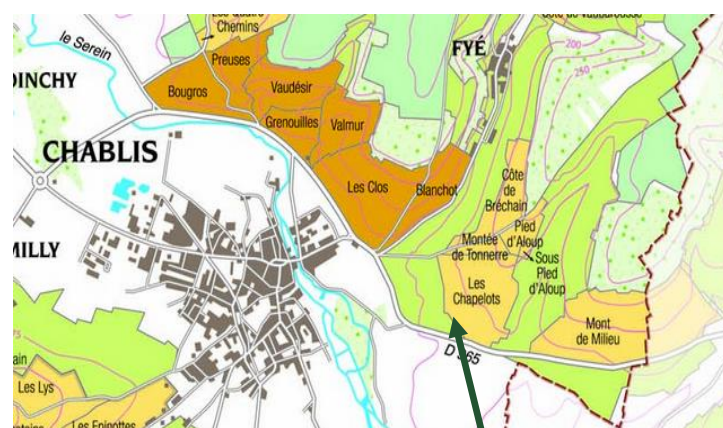
## Caractéristiques de l'appellation :

*Superficie totale* : 30 ha  
*Sols* : calcaires kimméridgien  
*Exposition* : Sud / Sud - Est  
*Cépage* : Chardonnay  
*Rendement* : 50 hl /ha

*Superficie du Domaine* :  
2 ha 15 a

*Age moyen des vignes* :  
45 ans

*Production annuelle moyenne* :  
12 040 bouteilles



*Domaine*  
**Billaud-Simon**

## Vinification et élevage

La vendange, récoltée à la main, présente en général une belle maturité (entre 12 et 13°). Les raisins sont pressés au pressoir pneumatique et les mouts sont ensuite soumis à une macération à froid pendant 5 à 7 jours avant d'être débourbés et vinifiés. La fermentation alcoolique dure au Domaine entre 15 à 18 jours. La fermentation malolactique a lieu généralement en décembre.

Le vin est élevé durant une période d'environ 14 mois avec, si nécessaire, un passage en fûts de chêne français. Le vin sera soutiré à 2 reprises puis mis en bouteille à la fin de l'automne.

## Commentaires de dégustation

Très belle robe jaune or blanc à reflets verts. D'une grande richesse aromatique, ce 1er Cru dévoile des notes minérales et épicées. La bouche serait sévère si elle n'était pas aussi riche et aussi grasse. Elle est l'équilibre exact entre puissance, fraîcheur, minéralité, fruité doux, mûr et floral éclatant. Un vin complexe, élégant et harmonieux.

T° de service : 10°C à 12 °C

Accords : Homard grillé au beurre basilic et persil, scampi à l'ail, Volaille de Bresse

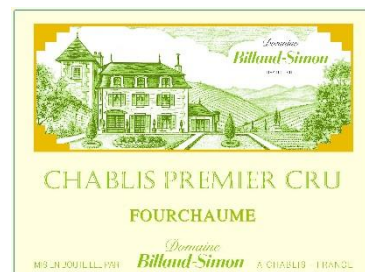
Potentiel de garde : 10 ans



# "FOURCHAUME"

1er Cru

*Domaine Billaud-Simon*



Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 19 communes. Chablis, la « Porte d'Or de la Bourgogne » se consacre à la production d'un vin blanc limpide, parfumé, vif et racé dont le nom est synonyme de « minéralité ».

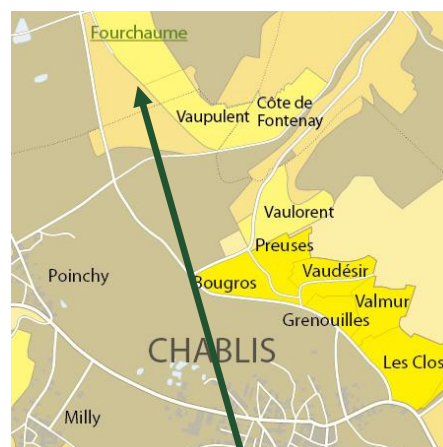
## Caractéristiques de l'appellation :

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| <i>Superficie totale :</i> | 155 ha        |
| <i>Sols :</i>              | Kimméridgien  |
| <i>Exposition :</i>        | Sud - Sud/Est |
| <i>Cépage :</i>            | Chardonnay    |
| <i>Rendement :</i>         | 50 hl /ha     |

*Superficie du Domaine Billaud-Simon :*  
0 ha 25 a

*Age moyen des vignes :*  
25 ans

*Production annuelle moyenne :*  
1 400 bouteilles



*Domaine*  
**Billaud-Simon**

## Vinification et élevage

La vendange, récoltée à la main, présente en une belle maturité (entre 12 et 13°). Les raisins sont pressés au pressoir pneumatique et les mouts sont ensuite soumis à une macération à froid pendant 5 à 7 jours avant d'être débourbés et vinifiés. La fermentation alcoolique dure au Domaine entre 15 à 18 jours. La fermentation malolactique a lieu généralement en décembre.

Le vin est élevé durant une période d'environ 14 mois avec, si nécessaire, un passage en fûts de chêne français. Le vin sera soutiré à 2 reprises puis mis en bouteille à la fin de l'automne.

## Commentaires de dégustation

La robe est jaune or blanc à léger reflets verts pâle. Le nez élégant s'exprime sur des senteurs fruitées. L'attaque est franche, nette. Par son côté minéral et agrume la bouche équilibrée se poursuit sur la même palette aromatique. La finale est d'une bonne persistance.

Ce 1<sup>er</sup> Cru riche en saveurs se laisse déguster avec grand plaisir.

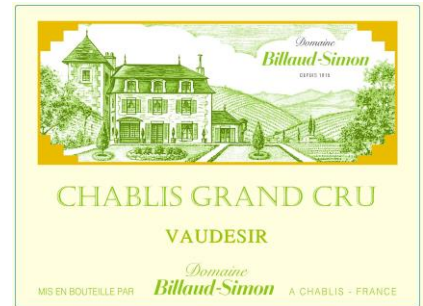
T° de service : 10°C à 12 °C

Accords : Salade de pétoncles, plateau de fruits de mers, cabillaud piqué au chorizo

Potentiel de garde : 10 ans

# "VAUDESIR"

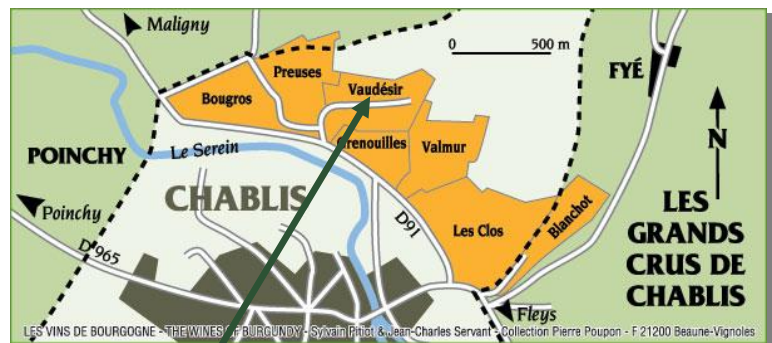
Grand Cru  
*Domaine Billaud-Simon*



Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 19 communes. Chablis, la « Porte d'Or de la Bourgogne » se consacre à la production d'un vin blanc limpide, parfumé, vif et racé dont le nom est synonyme de « minéralité ».

## Caractéristiques de l'appellation :

*Superficie totale* : 14,7 ha  
*Sols* : Kimméridgien  
*Exposition* : Sud - Sud/Est  
*Cépage* : Chardonnay  
*Rendement* : 40 hl /ha



*Superficie du Domaine Billaud-Simon* :  
0 ha 49 a

*Age moyen des vignes* :  
32 ans

*Production annuelle moyenne* :  
2 500 bouteilles

*Domaine*  
**Billaud-Simon**

## Vinification et élevage

La vendange, récoltée à la main, présente une belle maturité (entre 12 et 13°). Les raisins sont pressés au pressoir pneumatique et les mouts sont ensuite soumis à une macération à froid pendant 5 à 7 jours avant d'être débourbés et vinifiés. La fermentation alcoolique dure au Domaine entre 15 à 18 jours. La fermentation malolactique a lieu généralement en décembre.

Le vin est élevé durant une période d'environ 14 mois avec, si nécessaire, un passage en fûts de chêne français. Le vin sera soutiré à 2 reprises puis mis en bouteille à la fin de l'automne.

## Commentaires de dégustation

Sa robe jaune pâle aux reflets verts, est brillante, scintillante. Le nez est complexe, on retrouve de fines fragrances de fleurs blanche, tilleul et acacia, notes de vanille et de miel. La bouche est bien structurée, alliant parfaitement rondeur et acidité.

T° de service : 10°C à 12 °C

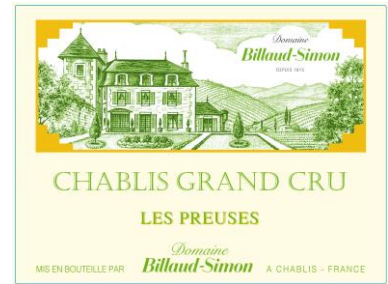
Accords : Filet de dorade, rôti de porc au miel, Homard

Potentiel de garde : 10 à 15 ans



# "LES PREUSES"

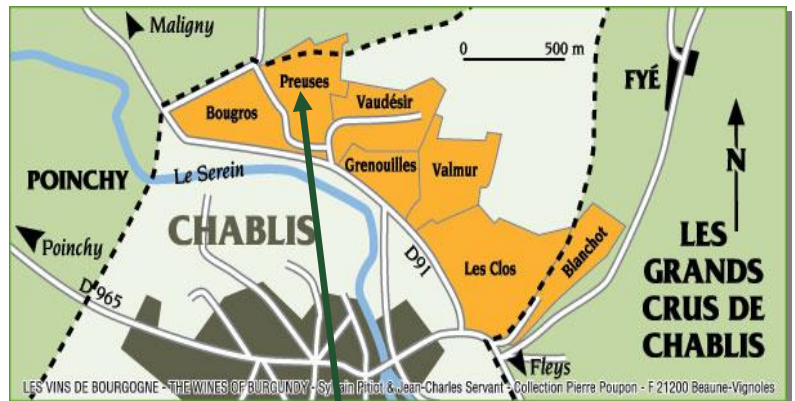
Grand Cru  
*Domaine Billaud-Simon*



Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 19 communes. Chablis, la « Porte d'Or de la Bourgogne » se consacre à la production d'un vin blanc limpide, parfumé, vif et racé dont le nom est synonyme de « minéralité ».

## Caractéristiques de l'appellation :

*Superficie totale* : 11,4 ha  
*Sols* : Kimméridgien  
*Exposition* : Sud - Sud/Est  
*Cépage* : Chardonnay  
*Rendement* : 40 hl /ha



*Superficie de notre parcelle* :  
0 ha 41 a

*Age moyen des vignes* :  
63 ans

*Production annuelle moyenne* :  
2 000 bouteilles

*Domaine*  
**Billaud-Simon**

## Vinification et élevage

La vendange, récoltée à la main, présente une belle maturité (entre 12 et 13°). Les raisins sont pressés au pressoir pneumatique et les mouts sont ensuite soumis à une macération à froid pendant 5 à 7 jours avant d'être débourbés et vinifiés. La fermentation alcoolique dure au Domaine entre 15 à 18 jours. La fermentation malolactique a lieu généralement en décembre. Le vin est élevé durant une période d'environ 14 mois avec, si nécessaire, un passage en fûts de chêne français. Le vin sera soutiré à 2 reprises puis mis en bouteille à la fin de l'automne.

## Commentaires de dégustation

La robe est jaune clair aux reflets or. Le nez est opulent mais tout en finesse sur des notes minérales iodées, crémeuses, florales, de miel et de fruits secs. En bouche l'attaque est franche, le milieu de bouche est puissant, incisif et racé. Il est très marqué par son terroir argileux. Les notes d'agrumes se conjuguent à merveille sur les notes minérales et iodées de cet exceptionnel terroir.

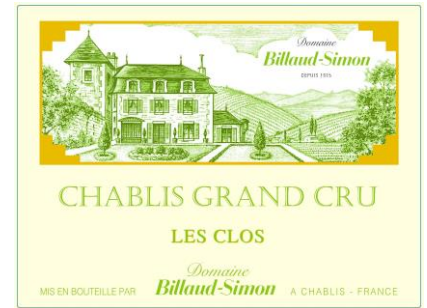
T° de service : 10°C à 12 °C

Accords : Carpaccio de coquilles St Jacques, brochettes de saumon au barbecue, filet de merlan

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

# "LES CLOS"

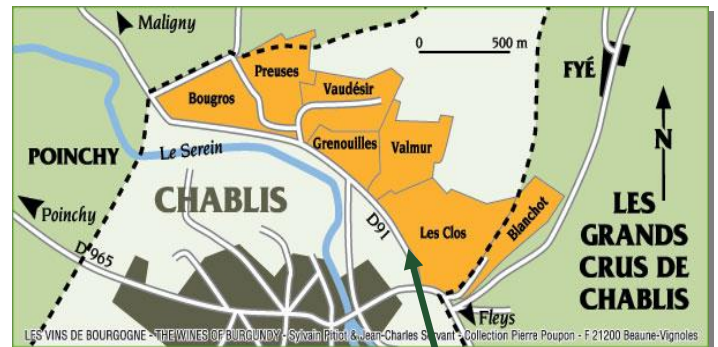
Grand Cru  
*Domaine Billaud-Simon*



Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 19 communes. Chablis, la « Porte d'Or de la Bourgogne » se consacre à la production d'un vin blanc limpide, parfumé, vif et racé dont le nom est synonyme de « minéralité ».

## Caractéristiques de l'appellation :

*Superficie totale* : 26 ha  
*Sols* : Kimméridgien  
*Exposition* : Sud - Sud/Est  
*Cépage* : Chardonnay  
*Rendement* : 40hl /ha



*Superficie du Domaine Billaud-Simon* :  
0 ha 37 a

*Age moyen des vignes* :  
49 ans

*Production annuelle moyenne* :  
1 900 bouteilles

*Domaine*  
**Billaud-Simon**

## Vinification et élevage

La vendange, récoltée à la main, présente en général une belle maturité (entre 12 et 13°). Les raisins sont pressés au pressoir pneumatique et les mouts sont ensuite soumis à une macération à froid pendant 5 à 7 jours avant d'être débourbés et vinifiés. La fermentation alcoolique dure au Domaine entre 15 à 18 jours. La fermentation malolactique a lieu généralement en décembre. Le vin est élevé durant une période d'environ 14 mois avec, si nécessaire, un passage en fûts de chêne français. Le vin sera soutiré à 2 reprises puis mis en bouteille à la fin de l'automne.

## Commentaires de dégustation

C'est un vin distingué à la robe jaune plus ou moins soutenue et aux reflets verts. Le nez est délicat, sur des notes minérales, miellées, d'agrumes et de fruits à chair blanche. En bouche c'est un vin puissant, dense et charnu à l'acidité tonique. La finale est saline sur des notes minérales.

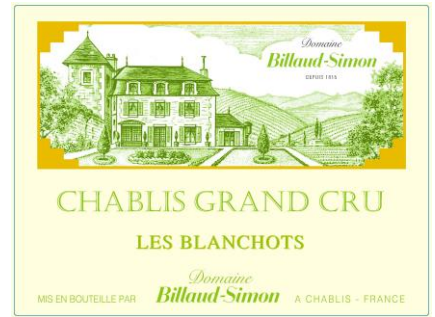
T° de service : 10°C à 12 °C

Accords : Filet de saint Pierre au beurre de cerfeuil, dos de cabillaud aux épices, Gambas flambées

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

# "LES BLANCHOTS"

Grand Cru  
*Domaine Billaud-Simon*



Le vignoble de Chablis s'étire le long de la vallée du Serein sur 19 communes. Chablis, la « Porte d'Or de la Bourgogne » se consacre à la production d'un vin blanc limpide, parfumé, vif et racé dont le nom est synonyme de « minéralité »

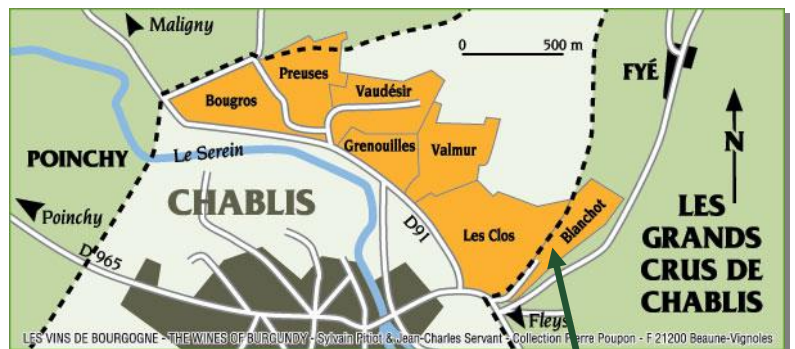
## Caractéristiques de l'appellation :

*Superficie totale* : 12 ha 70  
*Exposition* : Sud - Sud/Est  
*Sol* : Kimméridgien  
*Cépage* : 100 % Chardonnay  
*Rendement* : 40 hl / ha

*Superficie du Domaine Billaud-Simon* :  
0 ha 18 a

*Age moyen des vignes* :  
44 ans

*Production annuelle moyenne* :  
950 bouteilles



*Domaine*  
**Billaud-Simon**

## Vinification et élevage

La vendange, récoltée à la main, présente une belle maturité (entre 12 et 13°). Les raisins sont pressés au pressoir pneumatique et les mouts sont ensuite soumis à une macération à froid pendant 5 à 7 jours avant d'être débourbés et vinifiés. La fermentation alcoolique dure au Domaine entre 15 à 18 jours. La fermentation malolactique a lieu généralement en décembre. Le vin est élevé durant une période d'environ 14 mois avec, si nécessaire, un passage en fûts de chêne français. Le vin sera soutiré à 2 reprises puis mis en bouteille à la fin de l'automne.

## Commentaires de dégustation

Ce vin offre une robe or vert, brillante et limpide, d'un très bel éclat. Le nez, fin et délicat, est marqué par des notes florales d'acacia et de tilleul, ainsi que des effluves discrètes d'agrumes. La bouche est dense, très ronde et opulente. La palette aromatique présente quant à elle des notes grillées et de fruits secs; la finale est longue et tonique, très minérale.

T° de service : 10-12°C  
Accords : Pavé de brochet au coulis de langoustines, bar en croûte de sel  
Potentiel de garde : 10 à 15 ans