

Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange - 2018



Thomas Pico a connu, ces dernières années, une véritable série noire, avec une succession de récoltes très déficitaires quand elles n'étaient pas carrément détruites ! On pense en particulier à 2016 et 2017 où les épisodes de gel printanier, mais aussi de grêle, furent particulièrement dévastateurs pour la vigne et éprouvants pour le vigneron !

Alors évidemment, Thomas n'a pas boudé son plaisir en 2018, au moment des vendanges, aussi belles en qualité qu'en quantité. Il faut dire que tout au long de la saison, les planètes semblaient parfaitement alignées ! D'abord, une pluie régulière et abondante en hiver, qui a permis aux sols d'emmagasiner de bonnes réserves hydriques, puis un printemps et surtout un été chaud, ensoleillé et sec, jusqu'aux vendanges qui ont pu se dérouler sous un temps radieux. Tout était réuni pour obtenir des maturités accomplies et parfaitement homogènes, une maturité qui constitue la pierre angulaire du travail de Thomas.

Ce Chablis Vent d'Ange, gourmand, expressif et parfaitement équilibré, assemble les raisins des parcelles « originelles », défrichées et replantées sur le lieu-dit Pattes Loup. Complétées de vignes plus âgées (35 à 40 ans en moyenne), situées sur les lieux-dits Ménardes et Malentes, non loin de là. Le point commun, c'est bien sûr la nature des sols, riches en marnes kimméridgiennes.

Pour cette cuvée, Thomas privilégie un élevage en cuves, jusqu'à 18 mois au total pour sa « mise tardive », après une fermentation sur levures indigènes. Fidèle à une approche naturelle de la vinification, il limite drastiquement l'ajout de soufre, se contentant d'une protection légère à la mise en bouteille.

Le résultat aujourd'hui est expressif et fringant. L'éclat du fruit frais marque le premier nez, sur des notes de pomme et de pêche blanche, accompagnées d'une touche de zeste de citron jaune et d'orange, ainsi que de nuances florales raffinées, entre tilleul et cerfeuil. Plus le vin s'aère, plus on sent poindre une dimension minérale, évoquant la pierre concassée. Mais aussi des notes épicées, sur le poivre et la muscade. Sans oublier cette dimension sensuelle, typique des vins de Thomas, qui s'exprime ici sur une évocation gourmande de masepain.

L'entame de bouche est sévère, texturée, dans le plus pur style « Pattes Loup ». Mais, très vite, le sol agit et apporte une sensation de fraîcheur acidulée, de tension, qui stimule les papilles et semble faire tourbillonner les saveurs de fruits blancs et d'épices sur le palais. Encore très jeune, ce Chablis à la structure impeccable impressionne déjà par sa prestance et sa densité. Nul doute qu'il brillera dans 4 ou 5 ans au firmament des plus

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

passionnants représentants du millésime et de l'appellation. C'est un incontournable !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Expressif et gourmand : pomme et pêche blanche, une touche de zeste de citron jaune et d'orange, nuances florales raffinées, entre tilleul et cerfeuil. Pierre concassée. Notes épicées, entre poivre et muscade. Massepain.

Bouche : Séveuse, texturée, dans le plus pur style « Pattes Loup ». Le sol agit et apporte une sensation de fraîcheur acidulée, de tension, qui stimule les papilles et fait tourbillonner les saveurs de fruits blancs et d'épices sur le palais.

Accords mets-vins : Terrine tiède de poissons blancs. Sandre au beurre blanc. Blanquette de lotte ou de volaille. Boudin blanc ou quenelle.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique