

Domaine Thibert - Pouilly-Loché En Chantone - 2017



Le petit vignoble de Loché, déjà référencé au Moyen-Âge lorsqu'il était exploité pour le compte de l'Abbaye de Cluny, occupe un coteau peu pentu, qui forme une sorte d'amphithéâtre naturel assez ouvert qui entoure le village, en regardant essentiellement vers l'Est.

Le secteur très qualitatif d'En Chantonne occupe une position centrale sur le coteau, autour de 220 mètres d'altitude. Alors que la partie Nord du vignoble fait la part belle aux schistes, ici, les sols, issus de dépôts de piémonts, sont de nature argilo-calcaire, avec une présence marquée d'oxydes de fer. Ils sont assez profonds, donnant au vin une belle densité de structure qui se double ici d'une grande élégance florale.

Les Thibert exploitent une petite parcelle de 25 ares, plantée en 1974, et travaillée avec beaucoup de rigueur, en suivant les règles d'une viticulture biologique, visant à préserver l'équilibre de la plante avec toutes les composantes de son environnement. Le travail régulier des sols et le contrôle des rendements sont deux éléments clés pour obtenir un raisin concentré, porteur de tous les marqueurs de son terroir. Dans sa recherche du parfait point d'harmonie et d'une stabilisation naturelle de son vin, Christophe poursuit l'élevage pendant près de deux ans, en combinant cuves inox et fûts de chêne (pour 25% environ de la cuvée).

Le nez déploie des notes florales, à la fois charmeuses et élégantes, dans une atmosphère printanière et paisible évoquant de doux vallons verdoyants. On pense aux primevères, au muguet et aux petites fleurs blanches des arbres fruitiers, on pense aussi à la lavande et à une touche mentholée d'eucalyptus. L'expression minérale des calcaires est particulièrement subtile, toute en transparence, en éclat diaphane. La fraîcheur juteuse du fruit s'exprime sur des notes de pêche blanche et de poire juste cueillies, complétées d'une touche tonique de mandarine et d'une évocation gourmande mais toujours raffinée de miel d'acacia.

En bouche, on retrouve cette sensation d'énergie, ce corps svelte et dynamique typique du millésime 2017 en Bourgogne. Dès l'entame, nos papilles sont excitées par le croquant et l'éclat jaillissant des fruits blancs, de la pêche de vigne, du fruit de la passion et du citron vert. La précision des équilibres est remarquable : de la droiture et de la tension, une prodigieuse sensation de fraîcheur évoquant la pureté et l'énergie d'un torrent de montagne, un élevage parfaitement fondu et une persistance impressionnante. Que voudriez-vous de plus ?... Peut-être une suggestion d'accords ? Aujourd'hui, nous optons pour des sashimis ou un plateau de fruits de mer, entre huîtres, langoustines et tourteau. Dans 2 ou 3 ans, une barbe ou un Saint-Pierre rôtis seront parfaits !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibert - Pouilly-Loché En Chantone - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Charmeur, printanier et élégant : primevères, muguet, petites fleurs blanches d'arbres fruitiers, lavande, eucalyptus. Craie. Pêche blanche et poire juste cueillies. Une note tonique de mandarine. Miel d'acacia.

Bouche : Une matière svelte et dynamique, beaucoup d'énergie, l'éclat jaillissant des fruits blancs, de la pêche de vigne, du fruit de la passion et du citron vert. Droiture et tension, prodigieuse sensation de fraîcheur d'un torrent de montagne.

Accords mets-vins : Aujourd'hui des sashimis ou un plateau de fruits de mer, entre huîtres, langoustines et tourteau. Dans 2 ou 3 ans, une barbue ou un Saint-Pierre rôti.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Loché

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques