Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Vaillons - 2018

Ce Vaillons nous enchante par son équilibre entre sa finesse verticale, sa minéralité iodée et calcaire subtile, son raffinement floral et la fraîcheur tonique de ses notes d'agrumes : autant d'éléments qui s'équilibrent à merveille avec la richesse en extraits secs typique du millésime, l'éclat savoureux du fruit mûr, souligné par quelques notes lactiques absolument irrésistibles.

Thomas achète depuis longtemps ses raisins à un ami vigneron qui possède une belle parcelle de vignes d'une quarantaine d'années, cultivées en agriculture biologique certifiée depuis longtemps. Voisines de celles de Vincent Dauvissat, elles se situent plus précisément sur le climat de Sécher (ou Séchet) qui occupe une position centrale sur ce coteau perpendiculaire au village de Chablis. Un grand terroir aux sols mêlant calcaires et marnes kimméridgiennes typiques, connus pour donner des vins salins et élégants, verticaux, fuselés et capables de traverser les années avec panache. Une infime partie de la cuvée provient quant à elle du climat des Minots, un peu plus bas sur le coteau et un peu plus précoce.

Fidèle à sa volonté de laisser tout le temps au vin de trouver naturellement ses équilibres et sa limpidité, Thomas pratique pour ce Cru un élevage d'une année en grands fûts suivie d'une deuxième année en cuves. Après une dizaine de mois supplémentaires en bouteille, ce 1er cru Vaillons séduit par sa minéralité subtile et la finesse verticale de son premier nez.

On voyage entre des notes de sable immaculé, de carapace de petit crustacé, de craie, de coquille d'oeuf, complétées d'évocations de fleurs d'arbres fruitiers, d'amande fraîche et de zeste de citron. On retrouve une dimension sensuelle typique des Vaillons mais aussi du style « Pico » au travers de délicieuses notes lactiques de beurre manié, de lait tiède et de sabayon aux fruits blancs. Plus le vin s'aère, plus la dimension iodée et saline s'affirme et se densifie, tout comme l'expression épicée du sol, sur de franches notes de bergamote, de poivre Sichuan et de baies rouges.

Le fruit resplendit en bouche, mûr, juteux, plein d'une belle énergie : aux saveurs franches de pommes Reinette et Granny, de poire Passe-Crassane et prune verte s'ajoutent de nombreux agrumes, sur le pamplemousse, l'écorce de mandarine confite et la carambole. Des fruits qui portent en eux une excitante dimension poivrée. On adore la sapidité et la sensation de vitalité et de dynamisme que dégage la finale !

Sur ce 2018, Thomas Pico est parfaitement parvenu à préserver fraîcheur et énergie, sans nier la densité du terroir et la richesse en extraits secs du

millésime : c’est un sans-faute !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Vaillons - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Fin, frais et gourmand : sable immaculé, carapace de petits crustacés, craie, de coquille d'oeuf, petites fleurs d'arbres fruitiers, amande fraîche et zeste de citron. Beurre manié, lait et sabayon aux fruits blancs. Bergamote, poivre Sichuan, baies roses

Bouche : Mûre, juteuse, pleine d'une belle énergie : aux saveurs de pommes Reinette et Granny, de poire Passe-Crassane et prune verte s'ajoutent des agrumes, sur le pamplemousse, l'écorce de mandarine confite et la carambole. Excitante touche poivrée en finale

Accords mets-vins : Ravioles de langoustines, bouillon lait de coco-citronnelle. Viennoise de sole au comté.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille épaulée

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique