

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Butteaux Mise Tardive - 2017



Voici une des pépites emblématiques du Domaine Pattes Loup, qui sublime ce cru méconnu de la rive gauche du Serein, que beaucoup de vignerons ont choisi (tout comme le Forest voisin) d'englober dans l'appellation Montmains, comme ils ont le droit de le faire depuis les années 1980, dans un souci de « simplification ».

Les Butteaux, comme son nom le laisse présager, occupe le haut de cette croupe qui regroupe ces 3 premiers crus et regarde le Sud-Est. Pour de nombreux spécialistes, nous sommes très certainement ici au cœur du vignoble historique de Chablis. Des traces d'une viticulture active sur ces coteaux nous font remonter au 3ème siècle de notre ère, alors que la région est encore pour quelques temps sous domination Romaine...

Sur la parcelle de Thomas, à 160 mètres d'altitude environ, les vieilles vignes qui ont largement dépassé le demi-siècle cohabitent avec des vignes replantées au début des années 2000. Toutes s'appuient sur un sol assez pentu et filtrant, riche en argiles qui se mêlent aux marnes kimméridgiennes et leurs fossiles marins. Argiles brunes en haut et bas de coteau, argiles blanches au milieu : elles contribuent à cette remarquable densité de structure que l'on perçoit aujourd'hui dans le vin. Bien sûr, ici comme ailleurs sur le Domaine, les vignes sont cultivées en suivant scrupuleusement les règles biologiques, complétées de quelques principes bio-dynamiques.

En 2017, la parcelle du Premier Cru des Butteaux fut relativement épargnée par l'épisode de gel d'avril, même si les rendements furent tout de même bien faibles, ne dépassant guère les 30 hectolitres par hectare. Fidèle à sa recherche d'une maturité aboutie, en particulier sur le plan aromatique, Thomas a récolté dans les tout derniers jours de septembre des raisins bien concentrés, ayant conservé de belles fraîcheurs, une des marques distinctives de ce superbe millésime 2017 à Chablis. Comme en 2016, Thomas a opté pour cet élevage prolongé dont il a désormais le secret : une année en grands fûts (500 litres surtout) suivie de deux années complètes en cuves. C'est ainsi que ce formidable Premier Cru Butteaux s'est tranquillement étoffé et patiné, commençant à révéler aujourd'hui une complexité et une densité de structure proprement stupéfiantes...

Le premier nez séduit par son équilibre entre la haute maturité gourmande du fruit et une superbe fraîcheur, aux accents tout autant maritimes qu'herbacés. Les notes de confiture d'abricot, de poire ou de pêche au miel, de pâte de coing, de marmelade aux zestes d'orange, mais aussi de cake aux fruits confits, de crêpe Suzette et de liqueur de Mandarine Impériale se mêlent à des évocations d'herbes fines juste

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

cueillies, entre verveine, cerfeuil et menthe. On est aussi frappé par cette dimension iodée très présente (on pense à une teinture d'iode), mêlée à des notes de résine de pin, de bergamote, de zeste de citron vert, et quelques épices toniques, entre genièvre, musc et poivres.

Le volume de bouche impressionne, mais là encore, les équilibres sont superbes et la masse considérable de fruits est parfaitement mise en mouvement par la tension minérale qui traverse le vin. Les saveurs de pêche, de poire Williams, d'ananas et de mangue s'associent à une note acidulée de rhubarbe confite et une trame poivrée franchement stimulante. Plus on avance vers la finale, plus l'expression du sol gagne en puissance empyreumatique : roche en fusion, poivres et clou de girofle animent la fin de bouche et nous font saliver de longues secondes.

Doté d'une grande capacité de garde, ce 1^{er} Cru Butteaux vous réglera aussi bien sur une andouillette chablisienne, un veau à la sauge ou une poule au pot; Si vous optez pour une atmosphère maritime et corsée, optez pour des ravioles de langoustines, ou des gambas grillées et leur beurre d'agrumes.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Butteaux Mise Tardive - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Complexe, mûr et frais : confiture d'abricot, poire ou pêche au miel, pâte de coing, marmelade, cake aux fruits confits, crêpe Suzette et liqueur de Mandarine Impériale. Verveine, cerfeuil, menthe. teinture d'iode. Bergamote, citron vert, genièvre

Bouche : Gros volume de fruits et tension minérale. Les saveurs de pêche, de poire Williams, d'ananas et de mangue s'associent à une note acidulée de rhubarbe confite et une trame poivrée franchement stimulante. Longue finale empyreumatique

Accords mets-vins : Une andouillette chablisienne, un veau à la sauge ou une poule au pot. Dans un registre plus maritime et corsé : des ravioles de langoustines, ou des gambas grillées et leur beurre d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique