

Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange Mise Tardive - 2019



Ce Chablis Vent d'Ange assemble les raisins des parcelles « originelles » du Domaine, 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 30 mois au total pour cette « 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 millésime 2019 peut être séparé en deux temps distincts qui ont vu se succéder des températures basses et une période de fortes chaleurs. Malheureusement, au début du printemps, les gelées matinales sont venues griller les bourgeons à plusieurs reprises. Chaleur et sécheresse se sont ensuite installées dans le chablisien avec des températures dépassant parfois les 40°C. A l'aube de la récolte, les vignes demeuraient plutôt saines malgré quelques grappes millerandées et des grains restés globalement petits. Heureusement, l'acidité fut "miraculeusement" préservée et les équilibres étaient au rendez-vous. Un millésime de tous les dangers qui a finalement livré d'éclatantes réussites.

Le nez particulièrement expressif de ce Chablis Vent d'Ange offre des notes hautes en couleurs de muscat sec et de poire Guyot. Les effluves printanières rejoignent une farandole de belles notes florales. Nous plongeons au-dessus d'un panier séduisant de fleurs blanches, de fleurs de sureau mais également de badiane, de tilleul et d'épices douces. On s'ébroue à peine de cette enveloppe enjôleuse qu'on est saisi par la précision des expressions de fruits à chair blanche, pêche en tête, et de prune verte. Le tout est sous-tendu par une minéralité incisive, stimulante, typique des vins de Thomas Pico.

La bouche impressionne par sa dimension cristalline, mais aussi par la franchise et l'énergie du fruit. Les notes acidulées d'agrumes et de rhubarbe viennent titiller des papilles en alerte. On retrouve notre poire Guyot, nette et juteuse. On en ressent jusqu'au grain, fin et doux. Le milieu de bouche invite des fruits mûrs et frais à venir parader langoureusement jusqu'au bout de la langue. On devine ici la grenade, là le pomelo. Notre palais s'émerveille de la rondeur séveuse de la structure qui présente beaucoup de fraîcheur et des amers élégants. La matière est tendre sans être molle, portée par une belle minéralité, véritable marqueur de ce Chablis identitaire.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Dans sa jeunesse, on se réglera d'accords avec les sushis ou les sashimis qui permettront aux arômes de fruits de s'épanouir. Les poissons à chair blanche accompagnés d'une sauce au beurre, ou des ris de veau crémeux seront parfaits dans quelques années sur ce « Vent d'Ange » ample mais plein d'énergie. Pour un plaisir simple et parfaitement de saison, nous vous invitons également à le marier à des calamars sautés à l'ail. Un régal en perspective !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange Mise Tardive - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Sensuel, printanier : une note muscatée, poire Guyot, fleurs blanches, fleurs de sureau, badiane, tilleul, épices douces (cardamome, noix de muscade), pêche blanche, prune.

Bouche : Enveloppante et concentrée, mais énergique et acidulée, entre le grain fin d'une poire bien mûre et l'énergie de la rhubarbe et des agrumes. Une touche de grenade. Séveuse, longue finale portée par d'élégants amers et une dimension saline caillouteuse

Accords mets-vins : Les poissons à chair blanche accompagnés d'une sauce au beurre, ou des ris de veau crémeux, une pôchouse. Dans un registre plus estival : des calamars sautés à l'ail ou des brochettes de gambas à la plancha



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique