

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Beauregard Mise Tardive - 2018



Pour comprendre l'origine du nom de ce premier cru, inutile de consulter les documents d'archives, il suffit de regarder le paysage environnant. La vue exceptionnelle dont jouit le lieu-dit Les Beauregards, depuis sa position dominante, suffit à expliquer son nom. Depuis le haut de ce coteau, un paysage de vignes et de collines s'ouvre majestueusement.

Malgré une exposition plutôt Sud, Les Beauregards demeurent un climat frais en raison de sa topographie et de sa situation en fond de vallée. Les sols argileux sont peu profonds et les marnes calcaires jamais très loin. Cette terre caillouteuse et drainante facilite la circulation de l'eau. Autant d'éléments qui donnent aux vins une signature bien identifiable, entre densité séveuse en bouche et minéralité intense, apportant une belle tonicité saline.

Après deux années de petites récoltes, on a pu parler en 2018 d'un millésime de la résurrection. Il propose, pour le plus grand bonheur des vignerons, volume et qualité. Les pluies d'hiver ont permis de remettre convenablement à niveau les réserves hydriques. La végétation, démarrée précocement, a échappé cette année-là aux gelées printanières. L'été chaud et sec a permis des maturités régulières, sans affecter les vignes qui ont su puiser dans les marnes et les calcaires l'eau dont elles avaient besoin. Ce millésime de haut vol a vu naître, au final, des vins complexes, expressifs, puissants et d'une belle fraîcheur.

Avec ce magnifique Beauregard, arrêtons-nous un instant sur sa robe soutenue, tendant vers l'or : c'est un chant muet du plaisir. La matière est là, qui s'impose joliment à peine le verre agité. Le nez, immédiatement expressif, ne tergiverse pas : il exhale de délicieuses notes de crème pâtissière, de halkouma turc, de biscuit à la fleur d'oranger et au miel, d'huile de sésame et de noisette. Passé ce premier voile sensuel et gourmand, on découvre une dimension plus herbacée de fourrages et de fenouil frais, complétée d'une touche iodée : une vraie rasade de fraîcheur qui annonce l'énergie interne et la structure verticale du vin. Après l'exquise lascivité du début, on apprécie la perspective d'une minéralité tranchante. L'harmonieuse complexité du nez nous promet le meilleur en bouche.

D'emblée, le jus impressionne par sa densité. Il offre une vraie matière à mâcher. Au cœur de cette bouche texturée, vous retrouvez les marqueurs élégants et classieux d'un grand chardonnay chablisien parfaitement mûr. Le beurre, la vanille de Bourbon, le loukoum et la baklava, la fleur d'oranger alanguissent intarissablement votre palais. Le milieu de bouche

est scintillant et vibrant. Il offre un jus digeste, irisé d'épices comme la cannelle. La structure ne s'étirole jamais. On devine en finale une trame composée d'éléments de sous-bois et de pierrailles ferrugineuses. La salinité conclusive finit de vous emporter, vous laissant coi comme au son miraculeux d'une messe en si mineur d'un Jean-Sébastien Bach !

On n'hésitera pas à associer ce vin avec des poissons à la chair plus grasse, même préparés en sauce. Dans ce registre marin, nous recommandons également des crevettes au poireau, au gingembre et au miel. Un plat qui ne dépareillera pas avec la complexité aromatique de ce 1^{er} cru. Plus classique mais tout aussi adapté, le pas de deux avec un porc laqué ou une blanquette de veau fonctionnera parfaitement. Pour les amateurs d'une cuisine plus méditerranéenne, optez pour des linguini alla vongole (linguines aux palourdes). Osez ce petit pas de côté, vous nous en direz des nouvelles...

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Beauregard Mise Tardive - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu, reflet or

Nez : Sensuel mais frais : crème pâtissière, halkouma turc, biscuit à la fleur d'oranger et au miel, huile de sésame et de noisette, pomme compotée, coing et prune, fourrages et fenouil frais, une note iodée

Bouche : De la mâche, gros volume de fruits et énergie considérable : les fruits à noyau et les pâtisseries orientales se mêlent aux éclats pierreux, aux épices, à la cannelle. Des évocations de sous-bois, une stimulante salinité finale.

Accords mets-vins : Des poissons gras, une lotte en sauce safranée, un tajine de mérou, une blanquette de veau. Des gambas aux poireaux, gingembre et miel. Des linguine alla vongole.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2035

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