

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Beauregard Mise Tardive - 2019



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 qui regarde plutôt vers le 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.

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 une partie des 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, comme en témoigne ce très rare 1^{er} Cru Beauregard, à la fois terriblement sensuel et pourtant si frais et énergisant, parangon du style unique des vins signés Thomas Pico.

Sa robe dense, soutenue, tendant vers l'or est déjà un chant muet du plaisir. La matière est là, qui s'impose joliment à peine le verre agité. Le nez, immédiatement expressif, regorge de fruits confits qui se déploient en vagues successives : poire, pâte de fruit à l'abricot, ananas confit, compotée de pomme, mais aussi la gelée de pamplemousse. C'est un régal, bientôt rejoint par des notes de biscuit à la fleur d'oranger et au miel, de pâte à pain et d'huile de sésame. A l'aération prolongée, le vin ne cesse de gagner en fraîcheur, en énergie. Les agrumes s'affirment maintenant, entremêlés, autour de l'orange et du pamplemousse. On pense aussi à une touche de menthe fraîche, à un sorbet à la poire ou au citron vert, relevé d'une nuance camphrée. La dimension épicée, toujours présente, est parfaitement intégrée au fruit, autour de la cannelle et de la noix de muscade.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Le jus impressionne par sa densité. Il offre une vraie matière à mâcher, savoureuse, nourrissante mais dynamique. Au cœur de cette bouche texturée et excitante, vous retrouvez les succulentes saveurs de coulis de poire, d'ananas et de kiwi, relevées de notes d'orange sanguine, d'écorce de mandarine. Des agrumes qui s'accompagnent de notes pimentées et anisées, si bien que l'on pense maintenant à des kémias parfumés de graines de fenouil, de cumin, de piment séché... L'élan et l'énergie dégagés par ce vin sont proprement stupéfiants.

La finale ne désarme pas, bien au contraire : avec sa trame serrée, ses tannins puissants, elle envahit le palais pour mieux pénétrer nos sens. D'une concentration phénoménale, elle s'étire sur une trame à la fois salée, poivrée et citronnée. Epatant !

Pour la table, après une salade tiède de fèves et carottes à l'orange et au cumin, nos envies s'orientent vers de beaux poissons de lac ou de rivière, entre sandre, brochet, féra ou omble-chevalier, servis avec gratins de légumes, fenouil braisé à l'orange ou jardinière de légumes de printemps. Après quelques années de garde, poule au riz ou blanquette de volaille à l'estragon seront une autre option tout aussi succulente. Ce must signé Thomas Pico est une rareté !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Beauregard Mise Tardive - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu, reflet or

Nez : Expressif : poire, pâte de fruit à l'abricot, ananas confit, compotée de pomme, gelée de pamplemousse, biscuit à la fleur d'oranger et au miel, pâte à pain, huile de sésame, orange, pamplemousse, menthe, sorbet à la poire, au citron vert, nuance camphrée.

Bouche : De la mâche, savoureuse, nourrissante, dynamique, texturée et excitante. Coulis de poire, ananas, kiwi, orange sanguine, écorce de mandarine, kébias, graines de fenouil, cumin, piment. Finale serrée, tannique, sur une trame à la fois salée, poivrée.

Accords mets-vins : Salade tiède de fèves et carottes à l'orange et au cumin, beaux poissons de lac ou de rivière servis avec gratins de légumes, fenouil braisé à l'orange ou jardinière de légumes de printemps. Plus tard, poule au riz, blanquette de volaille à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique