Domaine Pattes Loup - Magnum Chablis 1er Cru Butteaux Mise Tardive - 2019

Voici une des pépites emblématiques du Domaine Pattes Loup, qui sublime ce cru injustement 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.

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

Sur la parcelle exploitée par 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 pratiques inspirées par la biodynamie.

Fidèle à son approche, généralisée avec le millésime 2018, de « laisser le temps au temps », Thomas a prolongé les élevages de ce somptueux Butteaux 2019 pendant près de 4 ans. D'abord en foudres et fûts, puis en cuves émaillées. Une période très longue pendant laquelle le vin se patine et s'harmonise.

Après une nécessaire aération, le nez, véritable ravissement des sens, révèle des parfums mûrs, suaves et complexes. La cire et le miel s'imposent, tout en délicatesse, suivis de près par les effluves gourmandes de coulis de poire, de compote de pomme, de confiture de prune jaune et d'une touche de rhubarbe confite, plus acidulée. Un lit d'herbes aromatiques s'immisce dans cette épaisse couche gourmande, sur des fragrances de lavande et de thym. Viennent ensuite des parfums d'écorce de citron jaune et vert qui dynamisent une structure que l'on devine déjà impressionnante. Les épices, entre poivre blanc, noix de muscade et gingembre, se mêlent enfin, dans une ronde intense, aux notes salines et presque iodées d'un nectar d'une rare complexité.

L’entame de bouche, crémeuse, tactile, développe une sensation de puissance inextinguible. Les arômes de pêche et de poire Williams régalent nos papilles. La matière en milieu de bouche séduit par sa densité, son épaisseur douce, portée par des notes de miel d’acacia. On s’attarde maintenant sur la dimension crayeuse et mentholée du jus, qui apporte un souffle frais à cet ensemble sensuel et gourmand, relevé de fines touches empyreumatiques. La trame saline, venue des sols kimméridgiens, est traversée de quelques épices douces, d’un peu de jus de gingembre et d’une touche de zestes d’orange. Les équilibres entre cette chair exquise et l’arête minérale de ce très grand Chablis sont merveilleux.

Compagnon idéal d’une véritable andouillette chablisienne ou d’un quasi de veau à la sauge, ce Premier Cru Butteaux brillera tout autant sur des quenelles de brochet aux écrevisses, un risotto safrané aux langoustines. Un must incontournable, à la signature unique, celle de Thomas Pico !

Quantité limitée à 2 magnums par client.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Magnum Chablis 1er Cru Butteaux Mise Tardive - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : Mûr, suave et complexe : cire, miel, coulis de poire, compote de pomme, confiture de prune jaune, rhubarbe confite, lavande, thym, écorce de citron jaune et vert, poivre blanc, noix de muscade et gingembre, notes salines voire iodées.

Bouche : Crémeuse, tactile, puissante : pêche et de poire Williams, miel d'acacia, dimension crayeuse et mentholée, relevée de fines touches empyreumatiques, gingembre, zestes d'orange. Les équilibres entre chair exquise et l'arête minérale sont merveilleux.

Accords mets-vins : Une andouillette chablisienne ou d'un quasi de veau à la sauge, sur des quenelles de brochet aux écrevisses, un risotto safrané aux langoustines.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

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