

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Beauregard Mise Tardive - 2021 - Blanc



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.

Si l'on revient sur ce rarissime millésime 2021, il restera dans les mémoires des vignerons de Chablis (et d'ailleurs) tant il fut difficile à négocier à la vigne, pour des rendements très faibles au final. Le sévère épisode de gel survenu début avril a fait beaucoup de dégâts sur les jeunes pousses précocement débourrées, après une fin d'hiver aux températures étonnamment douces. Il a fallu lutter ensuite, au printemps et pendant une partie de l'été, contre une météo très arrosée, qui a entraîné une forte pression du mildiou mais aussi un développement constant d'une végétation concurrentielle entre les rangs de vignes. Thomas et son équipe ont redoublé d'efforts à la vigne tout en sachant que les rendements ne seraient pas au rendez-vous. Se battre et ne jamais se décourager : autant de qualités plus que jamais nécessaires cette année-là. La deuxième partie du mois d'août et les premières semaines de septembre, plus clémentes, ont permis aux maturités de reprendre leur cours.

Alors que le mildiou rôdait toujours et que le botrytis pointait le bout de son nez, les vendanges se sont concentrées sur une période courte, dans le dernier tiers du mois de septembre. Extrêmement précis dans le tri des raisins, Thomas pouvait tout de même être satisfait de la qualité des jus : la faible récolte a permis d'atteindre de belles concentrations aromatiques, avec de la fraîcheur, de la chair et des acidités justes.

Fidèle à son approche, généralisée avec le millésime 2018, de « laisser le

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

temps au temps », Thomas a prolongé les élevages de ce vibrant Beauregard 2021 pendant 4 ans. D'abord en foudres et fûts, puis en cuves émaillées. Une période très longue pendant laquelle le vin se patine : sa matière s'allonge, et le vin trouve lentement mais sûrement son parfait point d'équilibre.

Sa robe dense, soutenue, tendant vers l'or est déjà une ode au plaisir. La matière est là, qui s'impose joliment à peine le verre agité. Le nez, immédiatement expressif, regorge de fruits blancs du verger, juste cueillis et pleins d'énergie entre poire Comice, pomme Granny et pêche blanche. C'est un régal, bientôt rejoint par des notes plus douces de biscuit à la fleur d'oranger, de miel délicat, de pâte à pain et de céréales battues. A l'aération prolongée, le vin ne cesse de gagner en fraîcheur tonifiante. Les agrumes s'affirment maintenant, entremêlés, autour de l'orange, du zeste de citron vert et du pamplemousse. On pense aussi à une touche de menthe fraîche, relevée d'une nuance camphrée. La dimension épicée, toujours présente, est parfaitement intégrée au fruit, entre poivre blanc et noix de muscade, complétée d'une empreinte maritime évidente évoquant les algues et les embruns.

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 jus de poire et de prune jaune, relevées de notes plus toniques et acidulées de citron confit, de kiwi et de mandarine. Des agrumes qui s'accompagnent de nuances 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. Percutante, à la fois vive et concentrée, elle s'étire sur une trame saline et citronnée. Epatant !

Pour la table, après une salade d'araignée de mer aux agrumes et estragon, nos envies s'orientent vers de beaux poissons de lac ou de rivière, entre sandre, féra ou omble-chevalier, servis avec du fenouil braisé à l'orange ou une jardinière de légumes de printemps. Après quelques années de garde, une blanquette de volaille à l'estragon sera une autre option tout aussi succulente.

Ce must signé Thomas Pico est une rareté. Ne tardez pas.

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Beauregard Mise Tardive - 2021 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu, reflet or

Nez : expressif : poire Comice, pomme Granny, pêche blanche, biscuit à la fleur d'oranger, miel délicat, pâte à pain, céréales battues. orange, zeste de citron vert, pamplemousse, menthe fraîche, nuance camphrée, poivre blanc, noix de muscade, algues, embruns.

Bouche : dense, texturée et excitante, mâche savoureuse, nourrissante, dynamique. Jus de poire, prune jaune, citron confit, kiwi, mandarine, kébias parfumés de graines de fenouil, cumin, piment séché. Finale serrée, tannique, à la fois saline et citronnée.

Accords mets-vins : une salade d'araignée de mer aux agrumes et estragon, de beaux poissons entre sandre, féra ou omble-chevalier, avec du fenouil braisé à l'orange ou une jardinière de légumes de printemps. Plus tard, une blanquette de volaille à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique