

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Beauregard Mise Tardive - 2022 - 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.

Fidèle à son approche, généralisée avec le millésime 2018, de « laisser le temps au temps », Thomas a prolongé les élevages de ce somptueux Butteaux 2022 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 : sa matière extraordinairement dense s'allonge, et le vin trouve lentement mais sûrement son parfait point d'équilibre.

Le nez de ce premier cru est largement à la hauteur de son rang. L'expression est limpide, déjà très lisible, portée par un fruit mûr et charnu qui conserve une belle fraîcheur. On retrouve des notes gourmandes mais vives de fruit de la passion, de rhubarbe et d'ananas, qui donnent une dimension à la fois solaire et dynamique. Ce fruit généreux s'enrobe ensuite d'une patine plus onctueuse, évoquant une frangipane tout juste sortie du four, apportant rondeur et confort à l'ensemble. Tout comme quelques épices douces, mêlant cannelle et noix de muscade. Après quelques minutes d'aération, l'aromatique gagne en tension et en pureté. La mandarine s'impose, zestée et vibrante, complétée d'une once de pamplemousse, apportant un relief net, ciselé. Le terroir calcaire s'exprime également sur des notes fraîches et typiques de coquille d'huître et d'iode. L'ensemble confirme la stature d'un vin très abouti, où l'élevage prolongé vient sublimer la lecture du terroir.

En bouche, l'attaque est franche et nette, portée par une matière souple, généreuse, qui reflète parfaitement l'ensoleillement du millésime. Dès les premiers instants, le vin séduit par sa texture fruitée, confortable et enveloppante, qui s'installe naturellement sur le palais. Le cœur de bouche joue un rôle central dans l'équilibre général. Il s'appuie sur une minéralité très présente, marquée par une dimension iodée et une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fraîcheur structurante qui étire la matière. Cette colonne vertébrale « kimméridgienne » permet au vin de conjuguer richesse et tension avec une grande justesse. L'équilibre entre son ampleur et son énergie droite et vivifiante font la signature de ce superbe premier cru.

La finale s'exprime dans un registre plus aérien, avec des touches mentholées qui prolongent la sensation de pureté. L'ensemble aboutit à un vin d'une grande précision, riche mais sec, généreux mais tendu, qui illustre parfaitement la maîtrise de Thomas Pico sur ce terroir de Beauregard.

Aujourd'hui, profitez-en avec quelques langoustes cuisinées avec une touche de fumet et un beurre blanc à la salicorne. Dans un registre plus gastronomique et automnal, un jambon à l'os cuit lentement avec une mirepoix de légumes, parfumé aux aromates et servi avec la réduction de son jus de cuisson. Enfin, avec le temps et un peu de patience, ce Chablis 1er Cru trouvera un superbe écho sur une volaille de Bresse pochée servie avec une sauce crémeuse à l'estragon, suivie d'un Chaource affiné.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Beauregard Mise Tardive - 2022 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu, reflet or

Nez : limpide, gourmand : fruit de la passion, rhubarbe, ananas, frangipane tout juste sortie du four, cannelle et noix de muscade, mandarine zestée et vibrante, pamplemousse, coquille d'huître et d'iode.

Bouche : attaque franche et nette, matière souple, généreuse, texture fruitée, confortable et enveloppante, cœur de bouche à la minéralité très présente, marquée par une dimension iodée et une fraîcheur structurante. Finale avec des touches mentholées.

Accords mets-vins : langoustes cuisinées une touche de fumet et un beurre blanc à la salicorne. Un jambon à l'os cuit lentement avec une mirepoix de légumes aux aromates. Une volaille de Bresse pochée servie avec une sauce crémeuse à l'estragon, suivie d'un Chaource affiné.



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