

Domaine Pattes Loup - Magnum Chablis Vent d'Ange Mise Tardive - 2022 - blanc - 150 cl



Ce Chablis Vent d'Ange provient des parcelles historiques du Domaine Pattes Loup, complétées par des vignes plus âgées situées sur les lieux-dits Ménardes et Malentes. L'ensemble repose sur des sols emblématiques de marnes kimméridgiennes, conférant au vin sa tension et sa signature minérale si reconnaissable.

Comme beaucoup de ses confrères chablisiens, Thomas Pico a connu, ces dernières années, une véritable série noire, avec une succession de récoltes très déficitaires quand elles n'étaient pas carrément détruites ! On pense en particulier à 2016, 2017, 2019 et, bien sûr 2021, où les épisodes de gel printanier, mais aussi de grêle, furent particulièrement dévastateurs pour la vigne et éprouvants pour le vigneron !

Alors évidemment, Thomas n'a pas boudé son plaisir en 2022, au moment des vendanges, aussi belles en qualité qu'en quantité. Au début de la saison, des températures négatives en avril ont à nouveau fait craindre le pire. Heureusement, le temps venteux et ensoleillé, a fait assez rapidement remonter les températures. Si bien que les bourgeons secondaires ont pu prendre le relais de ceux qui avaient été touchés par le gel, évitant ainsi de grever les rendements futurs.

Le reste de la saison a surtout été marqué par un temps plutôt sec, chaud et ensoleillé. Les bonnes pluies tombées l'année précédente ont permis à la vigne de puiser dans les réserves hydriques des sous-sols et de bien résister à une succession de trois vagues de chaleur. Aucun signe de stress à l'horizon : les feuilles sont restées bien vertes, abritant de très belles grappes qui mûrissaient tranquillement dans les rangs, à l'abri de la pression des maladies cryptogamiques, que ce temps sec a permis d'éviter. Les vendanges ont démarré début septembre, sous un temps radieux. Les maturités étaient régulières et parfaitement abouties : la pierre angulaire du travail de Thomas.

Thomas Pico privilégie en cave une approche très patiente et peu interventionniste. Les fermentations sont réalisées sur les seules levures indigènes, puis le vin bénéficie d'un très long élevage en cuves émaillées, prolongé ici jusqu'à pratiquement quatre ans pour cette mise tardive

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

2022. Cette maturation lente permet une intégration parfaite des équilibres, tout en préservant la pureté du fruit et l'expression droite et juste du terroir.

Dans le verre, le vin se présente avec une robe translucide aux reflets jaune pâle tirant délicatement vers le vert menthe. Dès les premiers instants, la fraîcheur chablisienne s'impose avec évidence. Le bouquet oscille entre la douceur et la tension des agrumes, mêlant le pomelo, le citron de Menton et quelques notes de cédrat confit. À mesure que le vin s'ouvre, ces arômes gagnent en ampleur et évoquent progressivement une marmelade d'orange amère, apportant davantage de profondeur. Poire juteuse et pêche blanche bien mûre complètent ce beau panier de fruits.

Une dimension plus aérienne apparaît ensuite, portée par quelques fleurs blanches subtiles puis des notes iodées qui rappellent les embruns marins et la salicorne fraîche. Cette sensation saline contribue largement à l'identité du vin. Plus discrètement, le poivre Timut prolonge le registre des agrumes tout en apportant du relief. L'équilibre entre fraîcheur, tension et profondeur traduit parfaitement la personnalité des vins de Thomas.

Quelle finesse et quelle élégance. L'attaque se montre immédiatement tendue et verticale, portée par une énergie citronnée et iodée qui stimule la salivation dès les premiers instants. Le vin avance avec beaucoup de droiture et de précision, sans jamais chercher à séduire par l'opulence. Le cœur de bouche repose sur une trame minérale particulièrement affirmée. Cette sensation de pierre humide, de calcaire, donne au jus son caractère et sa profondeur. On retrouve cette impression typiquement chablisienne de boire le terroir plus que le fruit.

Progressivement, la matière gagne en ampleur et en confort. La finale se montre particulièrement appétissante, portée par des notes de fenouil, de réglisse et une superbe amertume qui allonge considérablement la dégustation. Une conclusion à la fois saline, sapide et profondément gastronomique.

La tension et la minéralité de ce Chablis Vent d'Ange Mise tardive appellent une cuisine précise et iodée. Un carpaccio de Saint-Jacques au cédrat et huile d'olive soulignera sa fraîcheur. Plus original, un fenouil braisé accompagné d'une sauce au safran et de palourdes juste poêlées au vin blanc. Enfin, un turbot rôti, beurre d'agrumes et salicornes révélera la profondeur minérale de ce grand Chablis.

Quantité limitée à 3 magnums par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Magnum Chablis Vent d'Ange Mise Tardive - 2022 - blanc - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : jaune pâle tirant délicatement vers le vert menthe

Nez : entre douceur et tension : pomelo, citron de Menton, cédrat confit, marmelade d'orange amère, poire, pêche blanche, fleurs blanches, embruns marins, salicorne fraîche, poivre Timut.

Bouche : attaque tendue et verticale, énergie citronnée et iodée, cœur de bouche sur une trame minérale affirmée, pierre humide, calcaire. La matière gagne en ampleur et en confort. Finale appétissante, sur le fenouil, la réglisse et une superbe amertume.

Accords mets-vins : une cuisine précise et iodée. Un carpaccio de Saint-Jacques au cédrat et huile d'olive, un fenouil braisé accompagné d'une sauce au safran et de palourdes juste poêlées au vin blanc. Enfin, un turbot rôti, beurre d'agrumes et salicornes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique