

Domaine Pattes Loup - Magnum Chablis 1er Cru Butteaux Mise Tardive - 2021 - blanc - 150 cl



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 quelque 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.

Si l'on revient un instant sur ce millésime 2021, il restera bien sûr dans les mémoires des vignerons de Chablis (et d'ailleurs) tant il fut difficile à négocier à la vigne, pour des rendements très maigres 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 bonne partie de l'été, contre une météo très arrosée, qui a entraîné une pression constante du mildiou mais aussi un développement constant d'une végétation concurrentielle entre les rangs de vignes. Il a fallu redoubler 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,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

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 temps au temps », Thomas a prolongé les élevages de ce somptueux Butteaux 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.

Le premier nez séduit par son équilibre entre la maturité gourmande du fruit et une superbe fraîcheur, aux accents tout autant maritimes qu'herbacés. Les notes de confiture d'abricot, de poire ou de pêche au miel, de pâte de coing, de marmelade aux zestes d'orange, mais aussi de cake aux fruits confits, de frangipane, de crêpe Suzette et de liqueur de Mandarine Impériale se mêlent à des évocations d'herbes fines juste cueillies, entre verveine, cerfeuil et menthe. On est aussi frappé par cette dimension iodée très présente (on pense presque à une teinture d'iode), mêlée à des notes de résine de pin, de bergamote, de zeste de citron vert, et quelques épices toniques, entre baie de genièvre, musc et déclinaisons de poivres, entre poivre blanc, Sichuan, pour son côté mentholé et Timut pour le rappel des agrumes.

Le volume de bouche impressionne, mais là encore, les équilibres sont superbes et la masse de fruits est parfaitement mise en mouvement par la tension minérale qui traverse le vin. Les saveurs de pêche, de poire Williams, d'ananas et de mangue s'associent à une note acidulée de rhubarbe confite et une trame poivrée franchement stimulante. Plus on avance vers la finale, plus l'expression du sol gagne en puissance empyreumatique : roche en fusion, poivres et clou de girofle animent la fin de bouche et nous font saliver de longues secondes.

Doté d'une grande capacité de garde, ce 1er Cru Butteaux vous réglera aussi bien sur une andouillette chablisienne, un veau à la sauge ou une poule au pot. Si vous optez pour une atmosphère maritime et corsée, optez pour des ravioles de langoustines, ou des gambas grillées et leur beurre d'agrumes.

Domaine Pattes Loup - Magnum Chablis 1er Cru Butteaux Mise Tardive - 2021 - blanc - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : complexe : confiture d'abricot, poire, pêche au miel, pâte de coing, marmelade à l'orange, cake aux fruits confits, frangipane, crêpe Suzette, liqueur de Mandarine Impériale, herbes fines, iode, résine de pin, bergamote, zeste de citron vert, épices.

Bouche : volume impressionnant, les équilibres sont superbes et la masse de fruits est parfaitement mise en mouvement par la tension minérale, pêche, poire Williams, ananas, mangue, rhubarbe confite, trame poivrée. Finale empyreumatique, salivante.

Accords mets-vins : il vous régalerait aussi bien sur une andouillette chablisienne, un veau à la sauge ou une poule au pot. Si vous optez pour une atmosphère maritime et corsée, optez pour des ravioles de langoustines, ou des gambas grillées



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et leur beurre d'agrumes.