

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Côte de Jouan - 2018 - blanc



Autre cuvée emblématique du Domaine, le 1^{er} Cru de la Côte de Jouan surplombe les installations de Thomas Pico, sur la rive gauche du Serein. Ce cru d'à peine une dizaine d'hectares au total tiendrait son nom du latin « jugum » qui fait référence au « sommet, à la crête ». Il occupe en effet une position de haut de coteau, suivant une pente assez forte et une exposition majoritaire au Sud-Est qui garantit un bon ensoleillement.

Ici, les sols sont caillouteux et minces, laissant rapidement la place aux fameuses marnes kimméridgiennes et à leurs fossiles marins parfois affleurants. Si l'on ajoute à cela une position particulièrement bien ventilée, on comprend mieux pourquoi cette Côte de Jouan donne des vins frais et incisifs, empreints d'une minéralité effilée, verticale et très classe. Autant de qualités que l'on retrouve dans ce 1^{er} Cru signé Thomas Pico, sur un millésime pourtant réputé riche et solaire...

Comme toujours avec Thomas, l'élevage se montre particulièrement subtil et bien adapté, tant sur le plan du choix des contenants que de sa (longue) durée : ici, tout semble couler de source, et l'imbrication du sol et du fruit frise la perfection.

Au premier nez, le vin respire la fraîcheur : note mentholée et chlorophyllienne, bonbon à l'anis, citron givré, mais aussi la dalle de marbre nettoyée à grande eau, les petits cailloux et coquillages charriés par les vagues, les jeunes pousses de trèfle et de gazon, les premiers bourgeons du printemps, les cerisiers ou pommiers en fleur... tout ici évoque l'éveil de la nature juste après les froids hivernaux. Nous sommes loin des étés caniculaires : c'est bien le miracle de la vigne et du sol que de savoir ainsi nous plonger, avec tant de grâce et de naturel, dans un univers rêvé, enfoui dans la mémoire du sol et de la plante ! Ce sont maintenant les agrumes qui se bousculent au-dessus du verre, tout aussi frais et toniques, dominés par le citron vert et le pamplemousse. Ils croisent quelques herbes fines, comme le cerfeuil et l'aneth. On est franchement bluffé par tant de grâce et de fraîcheur...

Le charme opère tout autant en bouche, où le vin se montre à la fois ample, charnu mais toujours porté par cette formidable énergie du fruit et du terroir. On croque dans une pomme juteuse, on se régale de saveurs de coing frais et de prune reine-Claude, on est stimulé par le citron, le pomelo et l'orange amère, pour finir sur une note gourmande et juteuse de pêche blanche. La sensation de fraîcheur prend des accents plus végétaux, sur des évocations de branche de céleri ou de peau de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

concombre...

La finale est absolument superbe, à la fois nourrissante et tendue, portée par une acidité juteuse et une salinité qui ne cesse de nous faire saliver et de nous mettre en appétit ! Dans quelques années, le bar en croûte de sel nous paraît incontournable ! Pour les plus pressés d'entre vous, on pourra aller sur des sashimis, un tartare de bar aux herbes fines ou des langoustines en tempura... Un pur régal en perspective.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Côte de Jouan - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais et subtil : note mentholée, cerfeuil, aneth, bonbon à l'anis, citron givré, dalle de marbre nettoyée à grande eau, cailloux et coquillages charriés par les vagues, jeunes pousses de trèfle et de gazon, fleurs de pommier, citron vert, pamplemousse

Bouche : Ample, charnue, portée par l'énergie du fruit et du terroir. On croque dans une pomme juteuse, saveurs de coing frais et de prune Reine-Claude, on est stimulé par le citron, le pomelo et l'orange amère. Gourmandise juteuse de la pêche.

Accords mets-vins : Dans quelques années, le bar en croûte de sel nous paraît incontournable ! Pour les plus pressés, des sashimis, un tartare de bar aux herbes fines ou des langoustines en tempura.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique