

Domaine Thibert - Pouilly-Loché En Chantone - 2018 - blanc



Le petit vignoble de Loché, déjà référencé au Moyen-Âge lorsqu'il était exploité pour le compte de l'Abbaye de Cluny, occupe un coteau peu pentu, qui forme une sorte d'amphithéâtre naturel assez ouvert entourant le village et regardant essentiellement vers l'Est.

Le secteur très qualitatif d'En Chantonne occupe une position centrale sur le coteau, autour de 220 mètres d'altitude. Alors que la partie Nord du vignoble fait la part belle aux schistes, ici, les sols, issus de dépôts de piémonts, sont de nature argilo-calcaire, avec une présence marquée d'oxydes de fer. Ils sont assez profonds, donnant au vin une belle densité de structure qui se double ici d'une grande élégance florale.

Les Thibert exploitent une petite parcelle de 25 ares, plantée en 1974, et travaillée avec beaucoup de rigueur, en suivant les règles d'une viticulture biologique, visant à préserver l'équilibre de la plante avec toutes les composantes de son environnement. Le travail régulier des sols et le contrôle des rendements sont deux éléments clés pour obtenir un raisin concentré, porteur de tous les marqueurs de son terroir. Dans sa recherche du parfait point d'harmonie et d'une stabilisation naturelle de son vin, Christophe poursuit l'élevage pendant près de deux ans, en combinant cuves inox et fûts de chêne (pour 25% environ de la cuvée).

Le nez déploie des notes florales, charmeuses et raffinées, dans une atmosphère printanière et paisible évoquant de doux vallons verdoyants. Finesse des petites fleurs blanches du verger, élégance de la violette, notes entêtantes du jasmin, fraîcheur anisée des jeunes pousses de cerfeuil : on se laisse embarquer dans cet univers délicat et subtil. L'expression minérale balance entre des notes poudrées évoquant la roche concassée et une touche plus maritime de sable fin et de carapaces de langoustines juste sorties de l'eau. Au fil de l'aération, l'éclat et la pureté du fruit s'affirment, autour de la pomme Reinette et de la poire Williams, juteuse et sensuelle, et d'une touche résolument tonique évoquant citrons jaunes et verts, pamplemousse et kiwi.

On retrouve en bouche cette formidable sensation de fraîcheur et d'énergie, que l'on n'attendait pas forcément sur ce millésime 2018 généreux et solaire : mais c'est bien là toute la magie du terroir et d'une maturité juste. On se régale de saveurs de pêche de vigne et de pomme Granny, et, à nouveau, des agrumes qui nous mettent en joie et électrisent nos papilles : s'y ajoutent maintenant l'orange Outspan et la mandarine. La droiture et la tension de la finale sont des modèles du

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

genre : salin, vous avez dit salin ? Le terme est parfois galvaudé : ici, il prend tout son sens !

Idéal sur un tourteau ou des langoustines à la mayonnaise. Mais aussi sur un tartare de bar aux herbes fines ou un ceviche d'inspiration péruvienne ! Dans 3 ans, n'hésitez pas à rôtir Saint-Pierre ou barbue ! Une réussite majeure.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Thibert - Pouilly-Loché En Chantone - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Charmeur, printanier et élégant : fleurs blanches du verger, violette, jasmin, cerfeuil anisé, des notes légèrement poudrées, roche broyée, sable fin, carapaces de langoustines, pomme Reinette, poire Williams, citron, pamplemousse

Bouche : Une matière svelte et dynamique, avec une formidable sensation de fraîcheur et d'énergie. Des saveurs toniques de pêche de vigne, de pomme Granny, d'orange et de mandarine. Superbe finale tendue et saline

Accords mets-vins : Un tourteau ou des langoustines à la mayonnaise. Un tartare de bar aux herbes fines ou un ceviche d'inspiration péruvienne ! Dans 3 ans, n'hésitez pas à rôtir Saint-Pierre ou barbue.



Conseils de service

À consommer : Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Loché

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques