

Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange Mise Tardive - 2019 - blanc



Ce Chablis Vent d'Ange assemble les raisins des parcelles « originelles » du Domaine, défrichées et replantées sur le lieu-dit Pattes Loup. Complétées de vignes plus âgées (35 à 40 ans en moyenne), situées sur les lieux-dits Ménardes et Malentes, non loin de là. Le point commun, c'est bien sûr la nature des sols, riches en marnes kimméridgiennes.

Pour cette cuvée, Thomas privilégie un très long élevage en cuves, jusqu'à près de 3 ans au total pour cette « mise tardive », après une fermentation sur levures indigènes. Fidèle à une approche naturelle de la vinification, il limite drastiquement l'ajout de soufre, se contentant d'une protection légère à la mise en bouteille.

Le millésime 2019 peut être séparé en deux temps distincts qui ont vu se succéder des températures basses et une période de fortes chaleurs. Malheureusement, au début du printemps, les gelées matinales sont venues griller les bourgeons à plusieurs reprises. Chaleur et sécheresse se sont ensuite installées dans le chablisien avec des températures dépassant parfois les 40°C. A l'aube de la récolte, les vignes demeuraient plutôt saines malgré quelques grappes millerandées et des grains restés globalement petits. Heureusement, l'acidité fut "miraculeusement" préservée et les équilibres étaient au rendez-vous. Un millésime de tous les dangers qui a finalement livré d'éclatantes réussites, comme en témoigne ce Vent d'Ange, parangon du style si singulier, sévère et gourmand, des vins signés Thomas Pico.

Si le nez s'ouvre sur une certaine fraîcheur printanière, aux notes suaves et délicates de fleurs blanches, de fleur de sureau et de badiane, c'est bien la maturité expressive du fruit qui s'installe rapidement aux avant-postes. On plonge dans une vague sensuelle de fruits confits, de pêche jaune et d'abricot au miel, de melon Cantaloup, de pâte de fruit à l'orange et d'ananas séché. Un halo d'épices douces entoure ce superbe cœur fruité, évoquant curcuma, cannelle et noix de muscade. Le tout est soutenu par une expression fine et élégante des calcaires.

On retrouve en bouche cette gourmandise enveloppante du fruit aux accents de coulis d'abricot, d'ananas et de mangue, de marmelade à l'orange relevée d'une trame épicée fort stimulante, autour du gingembre confit, de poivres noirs intenses et du piment d'Espelette. Au fil de l'aération, le propos, toujours aussi gourmand, se montre de plus en plus tonique, porté par une acidité expressive évoquant la pomme Granny, le fruit de la passion, le jus de citron vert ou de mandarine. Quelques notes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'herbes fines aux accents citronnés et réglissés contribuent à installer ce souffle frais.

La finale est puissante, concentrée : on perçoit tout autant la chair savoureuse du fruit que la profondeur minérale apportée par les marnes kimméridgiennes. La persistance est impressionnante pour un simple Chablis et rivalise avec bien des premiers crus.

Aujourd'hui, le tourteau-mayonnaise sera le compagnon idéal de ce singulier et envoûtant Chablis. Les poissons à chair blanche accompagnés d'une sauce au beurre, ou des ris de veau crémeux seront parfaits dans quelques années. Tout comme une poule au riz ou une blanquette...
Longue vie à cette Mise Tardive !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange Mise Tardive - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Sensuel, printanier : fleurs blanches, fleur de sureau et badiane, cire d'abeille, fruits confits, pêche jaune et abricot au miel, melon Cantaloup, pâte de fruit à l'orange, ananas séché, curcuma, cannelle et noix de muscade, une touche crayeuse

Bouche : Texturée et concentrée, balançant entre coulis d'abricot, d'ananas et de mangue, marmelade à l'orange et une trame épicée de gingembre confit, poivres intenses et piment d'Espelette. Touche acidulée d'agrumes, pomme Granny. Très longue finale, pénétrante

Accords mets-vins : Tourteau-mayonnaise. Plus tard, des poissons à chair blanche accompagnés d'une sauce au beurre, des ris de veau crémeux, une poule au riz ou une blanquette.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique