

Domaine Pattes Loup - Magnum Chablis 1er Cru Butteaux Mise Tardive - 2018 - blanc



Voici une des pépites emblématiques du Domaine Pattes Loup, qui sublime ce cru encore 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 cette 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 nous font remonter au 3ème siècle de notre ère, alors que la région est encore pour quelques temps sous domination Romaine...

Sur la parcelle de 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 quelques principes bio-dynamiques.

Après un millésime 2017 marqué par un épisode de gel tardif qui avait considérablement affecté les rendements futurs, 2018 fut l'année du sourire retrouvé : pas de gel, une floraison réussie, une pression plutôt faible des maladies cryptogamiques, et un été bien ensoleillé si ce n'est quelques pluies bienvenues fin août, qui a permis aux maturités de progresser de façon régulière. Fidèle à sa recherche d'une maturité aboutie, en particulier sur le plan aromatique, Thomas a récolté mi-septembre des raisins juteux et concentrés, ayant conservé de belles acidités. Cette année encore, il a opté pour un élevage prolongé dont il a désormais le secret : une année en grands fûts (500 litres en majorité) suivie de plus de deux années en cuves. Un très long élevage protecteur, pendant lequel le vin parfait naturellement ses équilibres et qui permet à Thomas d'éviter d'ajouter des sulfites, si ce n'est une dose infinitésimale au moment de la mise en bouteille.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le vin commence à révéler aujourd'hui une complexité et une densité de structure proprement stupéfiantes, à condition de prendre le temps de bien l'aérer préalablement. Le premier nez mêle des notes franches et gourmandes de pomme mûre, de coulis de poire et de coing avec des évocations de céréales battues. Au fil de l'aération, le paysage se rafraîchit : la maturité des fruits blancs laisse la place à des notes d'écorces d'agrumes, de citron confit, mais aussi de rhubarbe acidulée, de poudre de gingembre et de radis noir. Les épices s'affirment, sur le curcuma et la cardamome qui virevoltent autour d'un noyau minéral évoquant les graviers. A l'agitation, on perçoit maintenant cette dimension maritime typique, qui prend ici des accents corsés de carapace de crustacés juste flambés. Les fruits jaunes à noyau, entre prune et pêche, voisinent avec des notes de fleurs blanches, de verveine citronnée et une touche mentholée tirant vers l'eucalyptus.

Le volume et la prodigieuse énergie que le vin déploie en bouche impressionnent. Là encore, les équilibres sont superbes et la masse considérable de fruits est parfaitement mise en mouvement par la tension minérale, saline et empyreumatique, qui traverse le vin de part en part. Les saveurs de pêche, de poire Williams, d'ananas et de mangue s'associent à une note franchement acidulée et une trame pimentée qui électrisent les papilles. Plus on avance vers la finale, longue et juteuse, plus l'expression du sol gagne en intensité : calcaire actif et roche en fusion, sel, poivre, clou de girofle et écorce d'orange animent la fin de bouche et nous font saliver de longues secondes.

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

Quantité limitée à 3 Magnums par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Magnum Chablis 1er Cru Butteaux Mise Tardive - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : Complexe, mûr et frais : pomme mûre, coulis de poire et coing, céréales battues, écorces d'agrumes, citron confit, rhubarbe acidulée, gingembre et radis noir. Gravier, carapace de crustacés flambés, fleurs blanches, verveine citronnée, eucalyptus

Bouche : Gros volume de fruits et énergie considérable : pêche, poire Williams, ananas et mangue associés à une trame pimentée. Longue finale salivante, sur le calcaire actif et la roche en fusion, le poivre et le clou de girofle, l'écorce d'orange.

Accords mets-vins : Une andouillette chablisienne, un veau à la sauge ou une poule au pot. Dans un registre plus maritime et corsé : des ravioles de langoustines, ou des gambas grillées et leur beurre d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique