

Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange Mise Tardive - 2020 - 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 grandes cuves émaillées, jusqu'à plus 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.

Ce rayonnant millésime 2020 restera dans les annales, à Chablis comme dans toute la Bourgogne, pour sa précocité. Après une saison relativement calme et sereine sur le plan de la météo, avec un été chaud et assez sec, les vendanges ont démarré dans les derniers jours du mois d'août. Les raisins offraient un état sanitaire parfait et une qualité d'équilibre exceptionnelle, avec de superbes concentrations aromatiques, de belles acidités et des degrés potentiels tout à fait raisonnables, entre 12 et 13° en moyenne. Une matière première idéale pour signer des vins à la fois puissants, extraordinairement énergiques et profondément empreints d'une minéralité épicée pénétrante, comme en témoigne ce Vent d'Ange, paragon du style si singulier, sévère et gourmand, des vins signés Thomas Pico.

Seule ombre au tableau, les baies restées assez petites, avec des peaux épaisses, n'ont pas permis d'engranger des rendements très généreux : ils se situaient en moyenne entre 30 et 35 hectolitres par hectare.

Dès le premier nez, c'est bien cette énergique et puissante trame épicée qui nous saisit, autour d'une déclinaison de poivres qui s'équilibre avec une sensation de densité, presque de rondeur, apportée par les sols de marnes. Le fruit, mûr et expressif, s'affirme derrière cet épais rideau, autour de la poire, de la pêche blanche, d'une pomme compotée mais aussi des agrumes confits : on pense à une marmelade d'orange à l'anglaise. Une touche de pâte de coing voisine avec un peu d'abricot. L'empreinte poivrée reste omniprésente, rehaussant le plaisir gourmand de cette riche composition fruitée. On décèle maintenant, au soutien, une note de poudre de gingembre, tout aussi stimulante, et un fin voile fumée, évoquant la pierre à fusil.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On retrouve en bouche le toucher ample et souple typique des vins de Thomas Pico. On se régale de saveurs de coulis de poire, de pomme et d'ananas, rapidement rejointes par cet intense courant épicé qui a encore gagné en complexité. Aux poivres et au gingembre s'ajoutent maintenant la cardamome, le clou de girofle, le bâton de réglisse ou la noix de muscade. D'excitantes notes d'écorce d'orange et de pamplemousse sont à la relance et ajoutent encore à la sensation d'énergie qui électrise nos papilles. Plus on avance vers la finale, plus la fraîcheur gagne du terrain, autour de notes plus chlorophylliennes de coriandre ou de livèche. L'équilibre entre le souffle frais, l'élan épicé et la concentration du sol de marnes est magistral. Tout comme la persistance du vin, impressionnante et très supérieure à bien des premiers crus de la région.

Aujourd'hui, le tourteau-mayonnaise sera le compagnon idéal de ce singulier et envoûtant Chablis. Dans 3 ans, on ira volontiers vers les viandes blanches : sauté de lapin à la moutarde et vin blanc, suprêmes de volaille aux champignons, andouillette au Chablis, boudin blanc aux girolles... En fin de repas, un Chaource à point s'imposera tout naturellement.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange Mise Tardive - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Energique, puissant : déclinaison de poivres, poire, pêche blanche, pomme compotée, marmelade d'orange à l'anglaise, pâte de coing, abricot, poudre de gingembre, pierre à fusil.

Bouche : Ample, souple, coulis de poire, pomme, ananas, poivres, gingembre, cardamome, clou de girofle, bâton de réglisse, noix de muscade, écorce d'orange, pamplemousse, coriandre, livèche. Fraicheur, élan épicé et concentration du sol. Finale persistance.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un tourteau-mayonnaise. Dans 3 ans, sauté de lapin à la moutarde et vin blanc, suprêmes de volaille aux champignons, andouillette au Chablis, boudin blanc aux girolles... En fin de repas, un Chaource à point



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique