

## Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange Mise Tardive - 2021 - 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 près de 4 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.

Si l'on revient un instant sur ce millésime 2021, il restera bien sûr dans les mémoires des vignerons de Chablis (et d'ailleurs) tant il fut difficile à négocier à la vigne, pour des rendements très maigres au final. Le sévère épisode de gel survenu début avril a fait beaucoup de dégâts sur les jeunes pousses précocement débourrées, après une fin d'hiver aux températures étonnamment douces. Il a fallu lutter ensuite, au printemps et pendant une bonne partie de l'été, contre une météo très arrosée, qui a entraîné une pression constante du mildiou mais aussi un développement constant d'une végétation concurrentielle entre les rangs de vignes. Il a fallu redoubler d'efforts à la vigne tout en sachant que les rendements ne seraient pas au rendez-vous. Se battre et ne jamais se décourager : autant de qualités plus que jamais nécessaires cette année-là. La deuxième partie du mois d'août et les premières semaines de septembre, plus clémentes, ont permis aux maturités de reprendre leur cours.

Alors que le mildiou rôdait toujours et que le botrytis pointait le bout de son nez, les vendanges se sont concentrées sur une période courte, dans le dernier tiers du mois de septembre. Extrêmement précis dans le tri des raisins, Thomas pouvait tout de même être satisfait de la qualité des jus : la faible récolte a permis d'atteindre de belles concentrations aromatiques, avec de la fraîcheur, de la chair et des acidités justes.

Au nez, on est immédiatement subjugué par une sensation de rondeur et de richesse que l'on n'attendait pas forcément sur ce millésime tardif : une dimension clairement insufflée par les marnes kimméridgiennes. Les expressions gourmandes de fruits mûrs s'imposent : on reconnaît la poire gorgée de jus, l'abricot frais, la prune jaune et même un soupçon d'ananas. Ce premier rideau plutôt suave laisse également poindre quelques notes confiturées de marmelade d'orange, de pâte de coing et

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

## Le meilleur des vins blancs et champagnes

de compote de poire. Quelques nuances de poivre doux, de fumée et de pierre concassée rappellent l’empreinte du sol de marnes.

L’attaque poudreuse, évoquant la craie et les éclats calcaires, raconte les origines de ce Chablis et son profond ancrage dans le sol. Le deuxième rideau laisse surgir d’amples et douces saveurs de coulis de poire et de jus d’ananas. Le charme opère totalement avant que les épices, le gingembre et la réglisse vous entraînent dans une farandole enlevée, dans un registre soudain plus dynamique. Le milieu de bouche, gorgé de suc, balance entre l’énergie du zeste d’orange et la rondeur de l’abricot sec et des fruits confits. La finale d’une imparable densité s’étire presque infiniment sur un lit de notes iodées joliment maritimes et finement chlorophylliennes : on pense à la feuille de menthe, à l’estragon. Un vin explosif et frais jusqu’au bout.

Il est recommandé de le laisser en cave quelques années encore mais les plus impatients se régaleront d’une association avec une andouillette simplement grillée ou encore avec un Chaource. Des gambas à la plancha ou des langoustines flambées seront plus tard des compagnons de table parfaits pour ce Chablis de grande envergure.

Une pépite sur un millésime pratiquement introuvable !

**Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange Mise Tardive - 2021 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Or clair, lumineuse

**Nez** : gourmand, riche : poire gorgée de jus, abricot frais, prune jaune, soupçon d'ananas, notes confiturées de marmelade d'orange, de pâte de coing et de compote de poire, poivre doux, nuance fumée et pierre concassée.

**Bouche** : attaque poudreuse (craie, éclats calcaires), ample, douce, coulis de poire, jus d'ananas, gingembre, réglisse, zeste d'orange, abricot sec, fruits confits. Finale d'une densité imparable, sur des notes notes iodées maritimes et finement chlorophylliennes

**Accords mets-vins** : Pour les plus impatients, une andouillette simplement grillée ou encore avec un Chaource. Plus tard, des gambas à la plancha ou des langoustines flambées.



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération d'une heure en bouteille épaulée



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Chablis

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Biologique