

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Beauregard Mise Tardive - 2020 - Blanc



Pour comprendre l'origine du nom de ce premier cru, inutile de consulter les documents d'archives, il suffit de regarder le paysage environnant. La vue exceptionnelle dont jouit le lieu-dit Les Beauregards, depuis sa position dominante, suffit à expliquer son nom. Depuis le haut de ce coteau, un paysage de vignes et de collines s'ouvre majestueusement.

Malgré une exposition qui regarde plutôt vers le Sud, Les Beauregards demeurent un climat frais en raison de sa topographie et de sa situation en fond de vallée. Les sols argileux sont peu profonds et les marnes calcaires jamais très loin. Cette terre caillouteuse et drainante facilite la circulation de l'eau. Autant d'éléments qui donnent aux vins une signature bien identifiable, entre densité séveuse en bouche et minéralité intense, apportant une belle tonicité saline.

Mais revenons un peu en arrière pour se replonger dans les conditions de ce très beau millésime 2020, qui se situe dans la lignée de 2018 avec un supplément d'énergie. Pour cette saison précoce de bout en bout, le principal écueil auquel Thomas et ses équipes furent confrontés, c'était ce temps chaud et sec qui s'est durablement installé dès le début de l'été. Et avec lui, le risque de stress hydrique, de rendements faibles et d'éventuels blocages de maturité. Heureusement, cette année, la nature s'est montrée « bonne fille » : de bonnes pluies orageuses survenues mi-août ont permis à la vigne de trouver les ressources pour relancer les maturités des fruits et aux baies de grossir enfin un peu.

Les premiers coups de sécateurs furent donnés dès le 31 août : les vendanges se sont ensuite enchaînées à un rythme très soutenu, sous un temps ensoleillé et assez chaud. L'état sanitaire des raisins était absolument impeccable, et les rendements très satisfaisants. Thomas a rapidement constaté le bel éclat aromatique des jus et la qualité de leurs équilibres, avec de la fraîcheur, des acidités parfaitement préservées et des degrés d'alcool potentiels excellents, entre 12.5 et 13°.

Après un élevage très long, dont il a le secret, d'abord en foudres et grands fûts, puis en grandes cuves émaillées, pendant plus de 4 ans au total, il nous livre aujourd'hui ce rare 1er Cru beauregard de toute beauté. Sa robe dense, soutenue, tendant vers l'or est déjà une ode au plaisir. La matière est là, qui s'impose joliment à peine le verre agité. Le nez, immédiatement expressif, regorge de fruits confits qui se déploient en vagues successives : poire, pâte de fruit à l'abricot, ananas confit, compotée de pomme, mais aussi la gelée de pamplemousse et le jus de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

mangue. C'est un régal, bientôt rejoint par des notes de biscuit à la fleur d'oranger et au miel, de pâte à pain et d'huile de sésame. A l'aération prolongée, le vin ne cesse de gagner en fraîcheur, en énergie. Les agrumes s'affirment maintenant, entremêlés, autour de l'orange et du pamplemousse. On pense aussi à une touche de menthe fraîche, à un sorbet au citron vert, relevé d'une nuance camphrée. La dimension épicée, toujours présente, est parfaitement intégrée au fruit, entre cannelle et noix de muscade, complétée d'une note fumée évoquant la pierre frottée.

Le jus impressionne par sa densité. Il offre une vraie matière à mâcher, savoureuse, nourrissante mais dynamique. Au cœur de cette bouche texturée et excitante, vous retrouvez les succulentes saveurs de coulis de poire, d'ananas et de mangue, relevées de notes plus toniques et acidulées de citron confit, de mandarine. Des agrumes qui s'accompagnent de nuances pimentées et anisées, si bien que l'on pense maintenant à des kémias parfumés de graines de fenouil, de cumin, de piment séché... L'élan et l'énergie dégagés par ce vin sont proprement stupéfiants.

La finale ne désarme pas, bien au contraire : avec sa trame serrée, ses tannins puissants, elle envahit le palais pour mieux pénétrer nos sens. D'une concentration phénoménale, elle s'étire sur une trame à la fois salée, poivrée et citronnée. Epatant !

Pour la table, après une salade tiède de fèves et carottes à l'orange et au cumin, nos envies s'orientent vers de beaux poissons de lac ou de rivière, entre sandre, brochet, féra ou omble-chevalier, servis avec gratins de légumes, fenouil braisé à l'orange ou jardinière de légumes de printemps. Après quelques années de garde, poule au riz ou blanquette de volaille à l'estragon seront une autre option tout aussi succulente.

Ce must signé Thomas Pico est une rareté. Ne tardez pas.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Beauregard Mise Tardive - 2020 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune soutenu, reflet or

Nez : expressif : poire, pâte de fruit à l'abricot, ananas confit, compotée de pomme, gelée de pamplemousse, biscuit à la fleur d'oranger et au miel, pâte à pain, huile de sésame, agrumes, menthe, sorbet au citron vert, nuance camphrée, notes épicées et fumées

Bouche : texturée et excitante, mâche savoureuse, nourrissante, dynamique. Coulis de poire, ananas, mangue, citron confit, mandarine, kémias parfumés de graines de fenouil, cumin, piment séché. Finale serrée, tannique, à la fois salée, poivrée et citronnée.

Accords mets-vins : Salade tiède de fèves et carottes à l'orange et au cumin, beaux poissons de lac ou de rivière servis avec gratins de légumes, fenouil braisé à l'orange ou jardinière de légumes de printemps. Plus tard, poule au riz, blanquette de volaille à l'estragon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique