

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Butteaux - 2020 - Blanc



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

Sur la parcelle exploitée par 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 pratiques inspirées par la biodynamie.

Fidèle à son approche, généralisée avec le millésime 2018, de « laisser le temps au temps », Thomas a prolongé les élevages de ce somptueux Butteaux 2020 pendant près de 4 ans. D'abord en foudres et fûts, puis en cuves émaillées. Une période très longue pendant laquelle le vin se patine : sa matière extraordinairement dense s'allonge, et le vin trouve lentement mais sûrement son parfait point d'équilibre.

On tombe immédiatement sous le charme d'une robe intensément dorée, lumineuse et profonde à la fois. Après une nécessaire aération, le nez, révèle des parfums mûrs, sensuels et complexes. La cire fraîche et le miel des Causses s'imposent, dans un fascinant pas de deux entre volupté et délicatesse, suivis de près par les effluves gourmands de coulis de pêche jaune et d'ananas, de confiture d'abricot et de prune jaune, et d'une touche plus acidulée de rhubarbe. Un lit d'herbes fraîches, dynamisantes, s'immisce dans cette couche gourmande, sur des fragrances anisées d'estragon et de cerfeuil. L'empreinte des sols, d'abord aérienne, sur des évocations de poussière de roche, gagne en épaisseur et en densité, au fil

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de l'aération : on pense maintenant à l'argile humide que le sculpteur malaxe. Les épices, entre poivre blanc, noix de muscade et gingembre, enrichissent encore ce nectar d'une rare complexité.

La bouche, crémeuse, tactile et charnue, développe une sensation de puissance tellurique inextinguible. Les saveurs de fruits blancs très mûrs, de poire Williams poché, de confiture de pêche ou d'abricot se mêlent au jus d'orange, à la marmelade Anglaise, au citron confit au sel et à la gelée de kiwi. De ce jus particulièrement nourrissant surgit maintenant une empreinte saline puissante, intense, qui relance les sensations en milieu de bouche, donnant à la finale une énergie, une intensité peu communes. On finit sur de stimulantes notes de moutarde ou de wasabi.

Voici de toute évidence un grand vin de gastronomie, qui appelle des plats gouteux et bien relevés. Côté mer, on pense à un merlan en colère servi avec sa sauce béarnaise ou un risotto aux langoustine et estragon. Côté terre, l'andouillette à la sauce moutarde s'imposera tout naturellement, mais aussi une volaille de Bresse à la crème d'estragon ou un lapin au vin blanc et aux champignons.

Un must, à la signature unique, celle de Thomas Pico !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Butteaux - 2020 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, brillante

Nez : mûr, sensuel et complexe : cire fraîche, miel des Causses, coulis de pêche jaune et d'ananas, confiture d'abricot et de prune jaune, rhubarbe, estragon, cerfeuil, poussière de roche, argile humide, poivre blanc, noix de muscade et gingembre.

Bouche : crémeuse, tactile, charnue : poire Williams, confiture de pêche ou d'abricot, jus d'orange, marmelade Anglaise, citron confit au sel, gelée de kiwi, empreinte saline puissante, intense. Finale énergique et intense, stimulantes notes de moutarde ou wasabi

Accords mets-vins : merlan en colère avec sa sauce béarnaise ou un risotto aux langoustine et estragon. Andouillette à la sauce moutarde, une volaille de Bresse à la crème d'estragon ou un lapin au vin blanc et aux champignons.



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