

Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange - 2022 - Blanc - Magnum



Comme beaucoup de ses confrères chablisiens, Thomas Pico a connu, ces dernières années, une véritable série noire, avec une succession de récoltes très déficitaires quand elles n'étaient pas carrément détruites ! On pense en particulier à 2016, 2017, 2019 et, bien sûr 2021, où les épisodes de gel printanier, mais aussi de grêle, furent particulièrement dévastateurs pour la vigne et éprouvants pour le vigneron !

Alors évidemment, Thomas n'a pas boudé son plaisir en 2022, au moment des vendanges, aussi belles en qualité qu'en quantité. Au début de la saison, des températures négatives en avril ont à nouveau fait craindre le pire. Heureusement, le temps venteux et ensoleillé, a fait assez rapidement remonter les températures. Si bien que les bourgeons secondaires ont pu prendre le relais de ceux qui avaient été touchés par le gel, évitant ainsi de grever les rendements futurs.

Le reste de la saison a surtout été marqué par un temps plutôt sec, chaud et ensoleillé. Les bonnes pluies tombées l'année précédente ont permis à la vigne de puiser dans les réserves hydriques des sous-sols et de bien résister à une succession de trois vagues de chaleur. Aucun signe de stress à l'horizon : les feuilles sont restées bien vertes, abritant de très belles grappes qui mûrissaient tranquillement dans les rangs, à l'abri de la pression des maladies cryptogamiques, que ce temps sec a permis d'éviter. Les vendanges ont démarré début septembre, sous un temps radieux. Les maturités étaient régulières et parfaitement abouties : la pierre angulaire du travail de Thomas.

Ce Chablis Vent d'Ange, à la fois très raffiné dans son aromatique et d'une belle générosité gourmande en bouche, assemble les raisins des parcelles « originelles », 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 long élevage en cuves, pendant plus de deux ans au total, 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.

Le résultat aujourd'hui s'offre à nous dans un registre élégant et subtil. Le nez, d'abord discret, s'ouvre progressivement sur des parfums aériens et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

doux de mimosa, de miel de lavande ou d'acacia, de poussière de craie, mais aussi de poire juteuse et de peau de pêche blanche. Vient ensuite l'élan frais et excitant des agrumes, sur une déclinaison de sorbet au citron vert, de citron de Menton et de pomelo givré. La dimension saline évoque à ce stade davantage le sel gemme ou le sel rose de l'Himalaya que les embruns marins. Quelques touches épicées, entre noix de muscade et poivre gris, relève une touche gourmande de pâte d'amande.

La bouche est à la fois généreuse et fluide, dans le plus pur style « Pattes Loup ». On retrouve l'énergie des agrumes, entre citron et pamplemousse, mais aussi la chair croquante et acidulée d'une pomme Granny, relevée de parfums de fenouil sauvage, de livèche et de menthe fraîche. Une note de wasabi renforce encore la sensation d'énergie que dégage ce formidable Chablis sur ce millésime pourtant solaire. La précision de contours de la finale, tout comme sa persistance, sont impressionnantes à ce niveau. Une persistance désormais habitée par une empreinte maritime résolument salée, à la sapidité extraordinaire. On en redemande !

Il vous régalerait dès aujourd'hui sur des sashimis relevés d'un peu de wasabi et gingembre confit, un tourteau ou un plateau de fruits de mer, crus et cuits. Plus tard, des poissons juste grillés à la plancha, accompagnés d'un filet de citron et d'un peu de persil lui conviendront à merveille. Sans oublier, en fin de repas, un fromage de chèvre entre deux.

C'est un incontournable !

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange - 2022 - Blanc - Magnum



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : mimosa, miel de lavande ou d'acacia, poussière de craie, poire, peau de pêche blanche, sorbet au citron vert, citron de Menton, pomelo givré, sel gemme ou sel rose de l'Himalaya, noix de muscade et poivre gris, pâte d'amande.

Bouche : généreuse et fluide, énergie des agrumes (citron, pamplemousse), chair croquante et acidulée (pomme Granny), fenouil sauvage, livèche, menthe fraîche, wasabi. Finale persistante, aux contours précis, empreinte maritime résolument salée et sapide.

Accords mets-vins : jeune, sashimis relevés de wasabi et gingembre confit, tourteau ou plateau de fruits de mer, crus et cuits. Plus tard, poissons juste grillés à la plancha, avec un filet de citron et un peu de persil. En fin de repas, un fromage de chèvre entre deux.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique