

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Butteaux - 2016



Voici la cuvée emblématique du Domaine Pattes Loup, qui sublime ce cru 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, dans un souci de « simplification ».

Les Butteaux, comme son nom le laisse présager, occupe le haut de cette croupe qui regroupe ces 3 premiers crus et regarde le Sud-Est. Pour de nombreux spécialistes, nous sommes très certainement ici au cœur du vignoble historique de Chablis. Des traces d'une viticulture active sur ces coteaux nous font remonter au 3^{ème} siècle de notre ère, alors que la région est encore pour quelques temps sous domination Romaine...

Sur la parcelle exploitée par Thomas Pico, à 160 mètres d'altitude environ, les vieilles vignes qui ont largement dépassé le demi-siècle cohabitent avec des vignes replantées par Thomas voici une douzaine d'années maintenant. Toutes s'appuient sur un sol assez pentu et filtrant, mêlant des argiles brunes avec les célèbres marnes kimmeridgiennes, si riches en fossiles marins (exogyra virgula). Bien sûr, ici comme ailleurs sur le Domaine, les vignes sont cultivées en suivant scrupuleusement les règles biologiques, complétées de quelques principes bio-dynamiques.

En 2016, la parcelle du Premier Cru des Butteaux fut relativement épargnée par l'épisode de gel dévastateur du 27 avril et la grêle non moins destructrice tombée le 13 mai... Mais les rendements furent tout de même très faibles, ne dépassant pas 20 hectolitres par hectare. Fidèle à son approche, Thomas a récolté dans les tout derniers jours de septembre des raisins bien concentrés, ayant atteint leur optimum de maturité. Comme pour le millésime précédent avec lequel il avait initié cette démarche, il a décidé en 2016 de se lancer, pour ce cru emblématique, dans un élevage très long : une bonne année en grands fûts, puis deux années supplémentaires en cuve. C'est ainsi que ce formidable Premier Cru Butteaux s'est tranquillement étoffé et patiné, commençant à révéler aujourd'hui une complexité de structure à faire pâlir d'envie bien des Grands Crus...

Le raffinement des fleurs blanches et des herbes fines, entre verveine et menthe sauvage, voisine avec la sensualité gourmande de la frangipane et d'une pêche au miel. La tonicité de la mandarine et du citron confit s'accommode fort bien d'une touche délicatement épicée évoquant le poivre blanc, la graine de coriandre et la cannelle. Des notes de fruits exotiques (entre goyave et ananas) s'équilibrent avec une fraîcheur iodée qui s'affirme au fil de l'aération. Quelle harmonie !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche n'est pas en reste : texturée et voluptueuse en entame, d'une densité de matière impressionnante, elle est ensuite dynamisée par l'expression du sol avec ses fins amers salins. La pureté du fruit, sur des saveurs de fruits à noyau, apporte à la finale une formidable sensation de plénitude. Superbe aujourd'hui, encore mieux dans 8 ou 10 ans : un très grand vin, pour des repas de fête !

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis 1er Cru Butteaux - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Sensuel et frais : fleurs blanches et herbes fines, entre verveine et menthe sauvage, frangipane, pêche au miel. Mandarine et citron confit, poivre blanc, graine de coriandre et cannelle. Etoile de mer, coquillage. Goyave et ananas

Bouche : Texturée et voluptueuse en entame, d'une densité de matière impressionnante, dynamisée par l'expression du sol avec ses fins amers salins. Pureté du fruit sur des saveurs de fruits à noyau. Finale pleine et lumineuse

Accords mets-vins : Turbot ou barbue rôtis, raviolis de langoustines ou de homard.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis 1er Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique