Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange Mise Tardive - 2018

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 et 2017 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 2018, au moment des vendanges, aussi belles en qualité qu'en quantité. Il faut dire que tout au long de la saison, les planètes semblaient parfaitement alignées ! D'abord, une pluie régulière et abondante en hiver, qui a permis aux sols d'emmagasiner de bonnes réserves hydriques, puis un printemps et surtout un été chaud, ensoleillé et sec, jusqu'aux vendanges qui ont pu se dérouler sous un temps radieux. Tout était réuni pour obtenir des maturités accomplies et parfaitement homogènes, une maturité qui constitue la pierre angulaire du travail de Thomas.

Ce Chablis Vent d'Ange, gourmand, expressif et parfaitement équilibré, 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 « mise tardive », Thomas a fait le choix, après une fermentation totalement naturelle, d'un élevage combinant cuves et grands fûts pendant la première année, suivi d'un long passage en cuves pendant deux ans supplémentaires. Fidèle à une approche naturelle de la vinification, il ne filtre ni ne colle ce vin et limite drastiquement l'ajout de soufre, se contentant d'une protection légère à la mise en bouteille.

Le résultat se révèle aujourd'hui particulièrement expressif, sensuel et puissant. Celles et ceux qui ne connaissent pas le style « Pattes Loup » auront peut-être quelques difficultés, à l'aveugle, pour situer le vin sur la carte de nos vignobles : vallée du Rhône ? Méditerranée ? A moins qu'il ne s'agisse d'un Pinot Gris du Haut-Rhin ?... Les autres percevront immédiatement la « patte » Pico ! Comme on reconnaît un Champagne Selosse, un Rangen de Zind-Humbrecht ou un … Chablis de Raveneau !

Le nez s'ouvre sur des arômes de coulis de poire et de pomme, d'abricot et d'ananas presque confits et de coing. Une touche crayeuse et une nuance empyreumatique de caillou frotté planent au-dessus du verre puis laissent la place à une nouvelle vague de fruits gourmands et bien mûrs, sur la pêche jaune, la mangue et l'orange. L'expression maritime du sol est bien là, mais dans un registre particulièrement dense et épicé : plutôt

qu’aux embruns, on pense ici à une bisque de crustacés iodée et crémeuse, relevée de cardamome, de safran ou de baie de genièvre. Une touche beurrée, une autre d’huile de noisette finissent de nous emporter dans un océan de volupté.

La bouche est parfaitement en accord avec cette densité gourmande ressentie au nez, mais elle ne manque pas pour autant d’énergie et d’une vraie capacité à exciter nos papilles et nos sens. L’entame, enveloppante et concentrée, est gorgée de saveurs de coulis d’ananas et d’abricot, de prune mûre, relevées de nombreuses épices stimulantes comme le poivre vert, la cardamome, le clou de girofle mais aussi un extrait de sauge et des saveurs plus lointaines de gingembre mariné ou de sauce asiatique aux prunes. Cette richesse de saveurs est parfaitement contrebalancée par une belle acidité juteuse et de fins amers évoquant la peau de pamplemousse.

Ce Chablis Vent d’Ange Mise Tardive impressionne de bout en bout et se positionne clairement pour la table, aujourd’hui comme dans 5 ans : il vous régalera sur une marmite du pêcheur, une pôchouse ou une paella « terre-mer » ! Succulent et unique en son genre.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Pattes Loup - Chablis Vent d'Ange Mise Tardive - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Sensuel : coulis de poire et de pomme, abricot et ananas confits, coing, craie et caillou frotté, pêche jaune, mangue, une touche d'orange. Bisque de crustacés épicée, safran, baie de genièvre, cardamome. Huile de noisette, beurre frais

Bouche : Enveloppante et concentrée, gorgée de saveurs de coulis d'ananas et d'abricot, de sauce aux prunes, relevées d'épices stimulantes comme le poivre vert, la cardamome, le clou de girofle, le gingembre mariné. Belle acidité juteuse. Finale sur le pomelo

Accords mets-vins : Une marmite du pêcheur, une pôchouse ou même une paella « terre-mer ».

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique