

CHABLIS 2019

1^{ER} CRU « BUTTEAUX »

Domaine Pattes loup



Situation : Thomas Pico s'impose parmi la génération montante du chablisien. Membre du club fermé des domaines ne voulant pas entendre parler de machine à vendanger (ce qui n'est pas le cas de près de 90% des producteurs chablisiens), bannissant les hauts rendements et adepte d'une culture rigoureuse et respectueuse de la vigne, il ouvre avec ses voisins une voie nouvelle dans la production de vins de chablis.

Troisième génération d'une famille vigneronne établi sur le village de Courgis. Il revient sur l'exploitation familiale en 2004 pour assister son père au domaine du Bois d'Yver. Il se lance seul dans l'aventure avec le domaine Pattes Loup en 2006 et entame une reconversion en agriculture biologique de ses vignes et de celles de son père. Aujourd'hui, il exploite un peu moins de trois hectares et produit trois cuvées de premiers crus. Il complète sa production par des vignes exploitées en fermage ou par des achats de raisins appartenant au domaine du bois d'Yver. Elles sont conduites avec la même rigueur et philosophie que les siennes.

Encépagement : Chardonnay 100 %.

Terroir : Calcaire et marno-argileuses renfermant des fossiles marins.

Température de Service : 11 à 12°C. passage en carafe recommandé

Potentiel de Garde : 2025 à 2030

Observations : Situé sur un sol très pentu, à une altitude proche de 300 mètres, les vignes du Premier Cru « Butteaux » bénéficient d'un ensoleillement extraordinaire. Une robe jaune dense, le nez plante le décor : expressif, riche et complexe... Un vin de belle stature se présente ! La bouche dévoile un registre citronné, pierre à fusil très typique, le vin est généreux, bien équilibré, sur ses notes salines.

Potentiel de Garde : Noix de St-Jacques d'Erquy en tartare, Homard Breton grillé, Turbot rôti et coulis d'étrille...

