

## Domaine Pattes Loup - Thomas Pico - Chablis



Thomas Pico (© Armand Borland)

### Le domaine :

Avec son regard bleu acier et son goût du travail bien fait, **Thomas Pico** s'impose parmi la génération montante du chablisien. Très inspiré par le couple « De Moor », 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. Thomas Pico est la troisième génération d'une famille vigneronne établie sur le village de Courgis. Après son bac, il travaille pendant six mois comme aide-caviste chez le négociant Louis Max à Nuits Saint-Georges. Puis, il présente le BTS viticulture-œnologie qui le conduit à faire un stage au domaine Joseph Voillot à Volnay pendant deux ans. Diplôme en poche, il revient sur l'exploitation en 2004 pour assister son père au domaine du Bois d'Yver. En 2005, il replante des vignes et reprend les vieilles parcelles plantées en sélections massales par son grand père, Gilbert Race. En 2006, il se lance seul dans l'aventure avec le domaine **Pattes Loup** et entame une reconversion en agriculture biologique de ses vignes et de celles de son père. Aujourd'hui, il exploite environ dix hectares auxquels devraient s'ajouter encore cinq hectares supplémentaires appartenant jusque là à son père. Ce qui portera le domaine à environ quinze hectares en production (avec quatre cuvées de premiers crus), et qui constituera alors la taille finale souhaitée.



Depuis le premier cru Beauregard, à Courgis...

Pour Thomas, le travail à la vigne se veut parcellaire. Sans *a priori* ou vision dogmatique, il pratique ses interventions en fonction des besoins de la vigne et de son environnement. L'intégralité de son vignoble est conduite en agriculture biologique, il est certifié ECOCERT depuis le millésime 2009. Le travail des sols est opéré via labours légers (griffages) tout au long du printemps, de manière à ne pas laisser l'herbe pousser dans les vignes jusqu'à la fin de la floraison. A partir du mois de juillet et jusqu'à la vendange, seul l'intercep est désherbé à la main. Selon Thomas, l'enherbement naturel dans le rang permet d'absorber plus d'azote et d'humidité au sol, limitant ainsi les risques de pourriture et jugulant la vigueur de la plante. Les traitements sont limités aux pulvérisations cuivre et soufre, en fonction des besoins. Quelques apports organiques peuvent être faits, de manière à entretenir l'équilibre des sols. La taille en guyot sur charpente courte (six yeux seulement) est privilégiée, dans un souci de maintenir naturellement les rendements bas, même si Thomas n'est plus vraiment convaincu que ce soit la meilleure méthode pour contenir la vigueur des vignes.

À la recherche de la maturité idéale (mais sans excès), Thomas Pico est toujours l'un des derniers vigneron de son village à vendanger. La coupe des raisins se fait manuellement. Ils sont collectés dans des petites hottes, puis transportés sur les installations de Courgis pour y être triés sur table, pressés et débourbés (pressurage lent et doux, au pneumatique). Les moûts des premiers crus sont ensuite déplacés vers le chai d'élevage, situé à Chablis, pour y être entonnés. Les fermentations – alcooliques et malolactiques – se font en fûts (pièces bourguignonnes venant de plusieurs tonneliers) et demi-muids non neufs (trois à cinq vins en moyenne). Ils sont ensuite élevés pendant 17 à 18 mois en réduction, sur lies et sans apport de soufre. Peu interventionniste, Thomas ne pratique ni levurage, ni chaptalisation, ni acidification des moûts. La fin de l'élevage (quatre à six mois) se fait en cuve inox, où les vins sont assemblés, avant la mise qui se fait au Domaine du Bois d'Yver. Dans la mesure du possible, la majorité des manipulations et soutirages se fait par gravité. La mise en bouteilles a lieu à l'automne, sans collage ni filtration, avec un petit apport de So2 de manière à stabiliser et protéger les vins.



*Vieilles vignes du Chablis villages « les Malentes »*

### **Vins et terroirs :**

- **Chablis** : issu de plusieurs parcelles situées autour du village de Courgis, le chablis du domaine représente environ 100 hl de production annuelle sur un peu plus de deux hectares. Les trois principaux lieux-dits sont « les Menardes », « Pattes Loup » (qui a donné son nom au domaine) et « les Malentes ». Cette dernière représente 125 ares de vieilles vignes plantées en 1951 par le grand père de Thomas, et issues d'une sélection massale. Ce vin ne connaît pas le bois. Il est élevé une année en cuve inox pour les deux tiers et en œuf béton pour le reste.
- **Chablis Premier Cru « Côte de Jouan »** : un lieu-dit peu connu (et surtout peu revendiqué) inclus dans le premier cru « Les Landes et Verjus ». Dans le prolongement sud-ouest des Montmains, il constitue un bon outsider à ce cru, sans toutefois en avoir la profondeur d'expression. C'est un terroir d'altitude, frais et relativement tardif. La vinification et l'élevage sont identiques pour les trois premiers crus, les détails ont déjà été évoqués plus haut.

- **Chablis Premier Cru « Beauregard »** : c'est le premier cru le plus sudiste de l'appellation, mais paradoxalement celui qui est vendangé en dernier, de par son altitude qui en fait un terroir relativement tardif.
- **Chablis Premier Cru « Vaillons »** : situé sur lieu-dit « Séchet », ce cru constitue environ 25 ares que Thomas exploite depuis le millésime 2012 en fermage grâce à un vigneron (et ami) de Chablis.
- **Chablis Premier Cru « Butteaux »** : ce cru, revendiqué en « Montmains » jusqu'au millésime 2010, est essentiellement issu d'une parcelle incluse dans le lieu-dit « milieu de Butteaux ». C'est un terroir plus chaud que les deux premiers crus de Courgis précédents, et donc vendangé plus précocement.



Sur le terroir de Beauregard, les marnes à exogyra virgula.

### Nos dernières dégustations :

- **Chablis :**

*Mars 2014* : **2012** : nez sur les agrumes, les fleurs blanches, avec pas mal de retenue. Bouche droite, rectiligne, traçante, renforcée par une tension assez vive mais bien intégrée à la matière. Finale salivante, vin pas totalement déployé à ce stade mais complet. **Très Bien**

*Juin 2013* : **2011** : nez de thé, de citron vert, de fruits exotiques. La bouche est bien équilibrée, dynamique sur les mêmes arômes, mais également large avec un volume correct dans un ensemble salivant et gourmand. Longueur finale correcte soutenue par une belle acidité. Un très joli vin. **Très bien**

*Déc. 2012* : **2010** : nez légèrement grillé, d'agrumes (citron), de fruits blancs qui évolue le lendemain sur des notes de pralin. La matière est grasse, ample, particulièrement bien équilibrée avec une fine acidité enrobée qui rend le vin traçant. Elle possède un joli fruit et une belle persistance finale sur des notes d'agrumes et de thé avec une jolie amertume. Un Chablis déjà très plaisant. **Bien+**

*Nov. 2011* : **2009** : le nez est assez réservé, légèrement réduit à l'ouverture (croute de fromage) puis se développe sur des notes anisées et d'agrumes. A l'inverse, la bouche est immédiatement gourmande, très bien équilibrée, très mûre, pleine de fruits jaunes et portée par une acidité sensible qui exclue toute note chaleureuse. La finale est de belle longueur sur les agrumes. C'est très bon. **Bien**

*Mai 2010* : **2008** : nez frais, notes florales, citronnées et fruits exotiques, avec un léger trait de vert. Attaque douce, qui révèle un vin au volume généreux, tendu, droit et avec une belle salinité perceptible. Finale fruitée avec de petits amers rémanents lui apportant un supplément de fraîcheur. **Bien+**

- **Chablis Premier Cru « Côte de Jouan » :**

*Mars 2014* : **Côte de Jouan 2012** : mise de moins d'une semaine. Nez fermé, comme souvent sur le cru, mais dont la mise récente accentue l'impression. On perçoit quelques notes de craie et une pointe coquillée.



La bouche est vineuse à l'attaque, l'ensemble paraît plutôt rond et mûr. L'acidité est présente, toutefois un peu dissociée de la matière à ce stade. Il faudra suivre. **Bien**

*Juin 2013* : **Côte de Jouan 2011** : nez retenu mais bien mûr, sur la menthe et les agrumes. La bouche possède un supplément de gras par rapport au village du même millésime, le vin est bien équilibré, salivant, sur ses notes appétantes de citron vert. L'ampleur est moyenne à ce stade mais on notera une belle persistance finale sur les agrumes. **Bien +**

*Nov. 2011* : **Côte de Jouan 2009** : nez réduit au départ, puis s'ouvrant sur les agrumes, les fruits exotiques et une touche vanillée. La bouche est riche mais superbement équilibrée, exotique, soutenue par une belle acidité dans un ensemble très mûr. Légère pointe de sucrosité mais qui ne fatigue pas le palais. Bonne longueur finale sur les agrumes. Un vin qui devrait s'harmoniser avec un peu de bouteille. **Bien**

*Nov. 2010* : **Côte de Jouan 2008** : passé un premier nez faussement vieilli et légèrement réduit, le vin s'épure grandement et est comme happé par un élan de jeunesse, reprenant un maximum de fruit au nez comme en bouche. Comme le 2009, il se signale par sa fraîcheur et tension, cette dernière ne provenant pas d'une maturité moyenne ni d'un rendement généreux, mais sans doute plutôt du style du millésime, couplé à la nature de ce terroir un peu haut et tardif. **Très Bien**



*Nouvelle étiquette sur les 2009, dessinée par Andrea Linet.*

- **Chablis Premier Cru « Beauregard » :**

*Mars 2014* : **Beauregard 2012** : mise de moins d'une semaine. Notes d'agrumes, florales, avec une pointe miellée. Beau jus à l'attaque, c'est précis, net, droit, « propre » quoi qu'un peu austère à ce stade. Belle matière toutefois, naviguant entre tension et ampleur. Belle rémanence. **Très Bien**

*Juin 2013* : **Beauregard 2011** : nez ouvert et intense sur le thé, la menthe, les agrumes. La bouche est très dynamique, tendue avec un joli gras et une acidité sensible qui soutient la matière. Il n'est pas très ample, mais se goûte plus en longueur qu'en largeur ; la finale est persistante sur les agrumes et les fruits exotiques. Très bon. **Très Bien**.

*Juin 2012* : **Beauregard 2010** : le nez est bien ouvert, intense, sur des notes de fruits exotiques, melon et abricot. Il évolue sur des arômes d'agrumes, d'orange et de craie. La bouche est droite, très rectiligne, bien plus en longueur qu'en largeur, avec une tension assez vive rehaussée par un gaz carbonique perceptible. Matière « sèche » soutenue par de fins amers qui donnent au cru une dimension assez terrienne, presque stricte et qui marque donc une certaine dichotomie avec l'exotisme et la gourmandise du nez. Finale salivante, presque saline, de très bonne longueur. Il ira loin. **Très Bien**

*Nov. 2011* : **Beauregard 2009** : nez mentholé et exotique. La bouche est particulièrement mûre, dotée d'une belle richesse, avec de l'ampleur mais sans verser dans la lourdeur. La longue finale sur l'ananas est salivante et gourmande plus que traçante. Amateurs de vins austères et longilignes, passez votre tour. **Très Bien**

*Mai 2010* : **Beauregard 2008** : nez aromatique et complexe de petit fruits rouges frais, agrumes, poivre blanc et fleurs blanches. Attaque franche, dévoilant un vin très droit et volumineux. Matière carrée, encore un peu brute. Finale plus tendue avec un léger toasté. Bon potentiel mais doit encore s'harmoniser. **Bien+**

- **Chablis Premier Cru « Vaillons » :**

*Mars 2014 :* **Vaillons 2012** : premier millésime de ce cru chez Thomas. Le nez est le plus développé de la série des 2012, presque un peu baroque d'ailleurs avec des notes de fruits exotiques, menthol, épice, eucalyptus. Joli bouche, confortable, enrobante, relativement large et douce. Le vin s'exprime plutôt sur sa richesse mais avec un côté un peu beurré qui tend à l'amertume en fin de bouche. **Bien +**

- **Chablis Premier Cru « Butteaux » (ex « Montmains ») :**

*Mars 2014 :* **Butteaux 2012** : mise de moins d'une semaine et 40% de fûts neufs sur ce millésime. Nez serré, renfrogné, qui peine à se dévoiler. L'air lui donne des accents fumés, mentholés, avec une pointe épicée et une fine touche vanillée. La bouche est superbe, dotée d'un très beau volume qui enrobe bien la bouche, mais également d'une belle acidité, parfaitement intégrée, qui lui confère une belle sapidité. Vin complet, à la fois droit et ample, et à la texture suave. Il ne lui manque plus que de retrouver une plus large palette aromatique. En devenir. **Très Bien +**

*Juin 2013 :* **Butteaux 2011** : nez très expressif sur les agrumes, un côté mentholé, pur. La bouche est large, dense, elle possède beaucoup de gras et du volume. L'équilibre est magistral et la finale est très longue et salivante. Si jeune et déjà superbe. **Très Bien+**

*Aout 2012 :* **Montmains 2010** : dès l'ouverture, le nez est déjà opulent, parfaitement défini, s'axant autour de notes de pêche blanche juteuse, de citron confit et d'une fine touche praliné. Attaque puissante, intense, sur des notes de mangue. Matière profonde, parfaitement mure, plutôt ronde en bouche, puis qui s'étire en finale grâce à une très belle acidité. Vin quasi-explosif, de l'attaque à la finale, tout en gardant équilibre et suavité. Finale sur les fruits exotiques. **Superbe.**

*Nov. 2011 :* **Montmains 2009** : un bouquet en retenu, sur le citron vert et les agrumes, le vin a besoin d'air. La matière est grasse et riche, dense, restant néanmoins un peu comprimée et monobloc. L'ensemble s'équilibre sur une très longue finale qui se s'étire et se tend. Un vin qui a besoin d'une bonne aération pour se livrer complètement, mais dont le potentiel est indéniable. **Très Bien+**

*Mai 2010 :* **Montmains 2008** : nez riche, exhalant des notes miellées et exotiques (kiwi) très chabliennes, L'attaque est tendue et droite. Matière ciselée qui donne de la profondeur à la trame. Superbe équilibre, vin savoureux, très pur. Longue finale citronnée. Remarquablement abordé, ce chablis est une réussite. **Excellent**



Nous devons avouer que nous sommes de plus en plus convaincus par ce jeune vigneron aussi ambitieux qu'humble. Thomas Pico présente une gamme de très bons Chablis, complets et réfléchis, pouvant peut-être même aller encore plus loin dans les nuances d'expression de leurs origines. Sa vision très pragmatique de la viticulture devrait le hisser rapidement vers les sommets de l'appellation. Il progressera sans doute dans la compréhension et approche plus précise de ses terroirs, s'adaptant au plus juste aux besoins naturels de la plante. Il affinera également ses vinifications, en passant peut-être par divers essais plus ou moins réussis, mais allant toujours dans le sens d'un apprentissage poussé et fin de

son métier. Admiratif du travail des plus grands, Dauvissat et Raveneau en tête, il leur emboîtera très certainement le pas en incluant en plus une nouvelle dimension culturelle de la vigne. Assis sur une viticulture minimaliste, inerte et jouissant - sans effort - d'une réputation acquise, il était temps que de jeunes vigneron de la trempe de Thomas bougent enfin les lignes du chablisien et donnent à ces magnifiques terroirs une viticulture digne de leur originalité et classe. Nous lui souhaitons la plus grande réussite dans cette quête difficile, mais belle et tellement excitante !

**Domaine Pattes Loup – Thomas Pico**

2 Grande Rue Nicolas Droin

89800 COURGIS

Tél : +33 (0)3 86 41 46 38

[thomas.pico@pattes-loup.com](mailto:thomas.pico@pattes-loup.com)

<http://www.pattes-loup.com/>