

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou - 2018



Joseph Colin a la chance d'exploiter une parcelle de vieilles vignes, âgées de plus de 70 ans, sur cet excellent 1^{er} Cru de Saint-Aubin qui donne des vins à la fois gourmands, généreux et intensément minéraux.

Ce 1^{er} Cru qui surplombe le village de Saint-Aubin se situe à une altitude relativement élevée, autour de 350 mètres. Cependant, son exposition au Sud-Est tout comme ses sols bruns calcaires, très caillouteux, en font un terroir plutôt chaud et précoce. C'est d'ailleurs avec cette parcelle, située sur la partie la plus haute et la plus pentue du Cru, au niveau du lieu-dit Travers de Marinot, que Joseph a débuté ses vendanges en 2018.

Après un pressurage délicat en grappe entière, le jus fut ensuite vinifié puis élevé sans levurage et sans ajout de soufre, dans des demi-muids, pendant 12 mois, avant de repasser 3 mois en cuve, pour finir de s'harmoniser.

Passée une première note évoquant l'amande grillée, on tombe sous le charme d'arômes sensuels et gourmands, de poire pochée, de tatin de pomme, de pêche blanche et de pain juste sorti du four. De petites fleurs blanches, un soupçon de réglisse et une nuance tonifiante de zeste d'orange apportent une touche de fraîcheur tout à fait bienvenue.

Pureté, gourmandise et énergie, un trio gagnant que l'on retrouve dans une bouche ample et texturée en entame, sur des saveurs de fruits blancs et de prune. Joseph parvient ici à capter avec une remarquable précision cette tension saline, vibrante, apportée par le sol calcaire. Elle stimule les papilles et met le vin en mouvement. Un Saint-Aubin de très haute tenue, qui ne cesse d'avancer jusqu'à cette finale active, longue et purifiante.

Par son équilibre impeccable entre suavité et acidité, ce 1^{er} Cru Sur le Sentier du Clou devrait d'ici 2 ou 3 ans vous ravir pour accompagner un bar en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc légèrement citronné. A moins que vous n'optiez pour des ravioles de langoustines dans un bouillon infusé coco-citronnelle...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Gourmand et tonique : amande grillée, poire pochée, pêche blanche, tatin de pomme. Pain toasté. Fleurs blanches, une touche de réglisse, zeste d'orange.

Bouche : Ample et texturée en entame, sur des saveurs de fruits blancs et de prune. Tension saline, vibrante, apportée par le sol calcaire. Finale longue, purifiante.

Accords mets-vins : Bar en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc légèrement citronné. Ravioles de langoustines dans un bouillon infusé coco-citronnelle.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques