

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes - 2018



Autre très belle réussite du millésime, ce Saint-Aubin 1^{er} Cru Les Combes est issu d'une petite parcelle de vignes plantée par le père de Joseph, Marc, au milieu des années 1980. Elle est complétée d'une autre micro-parcelle située quant à elle sur le premier cru voisin de Pitangeret. Dans les deux cas, nous nous situons ici en limite du finage de Saint-Aubin en allant vers Chassagne-Montrachet, le vin ne manquant d'ailleurs pas de similitudes avec le Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Chenevottes, tout proche.

Exposée majoritairement au levant, la vigne bénéficie ici d'un substrat argilo-calcaire riche en oxyde de fer. C'est également une parcelle à la maturité tardive, souvent balayée par le vent qui s'engouffre dans cette combe. Sur ce millésime particulièrement ensoleillé, les raisins ont pu tranquillement atteindre leur optimum de maturité, donnant au vin un profil particulièrement équilibré entre le charme et l'éclat d'un fruit croquant et une belle tension minérale qui parcourt le vin de part en part.

Dès le premier nez, on se laisse porter par des arômes francs et élégants de pierre frottée, de noisette, de chèvrefeuille, d'aubépine, de menthe sauvage et de fruits du verger, entre pomme, poire et nectarine. Une touche délicatement beurrée apporte au bouquet une nuance onctueuse.

La bouche est admirablement équilibrée : l'entame à la texture enveloppante cède peu à peu la place à un milieu de bouche vertical et resserré, au grain fin et légèrement crayeux. La finale, vibrante et lumineuse, offre une définition d'une grande précision, mêlant douceur des fruits blancs, acidulé des agrumes et toujours cette minéralité saline, pierreuse, très stimulante.

Maturité et tension offrent ici un cocktail absolument irrésistible. A découvrir d'urgence !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Généreux, élégant : pierre frottée, noisette, chèvrefeuille, aubépine, menthe sauvage et fruits du verger, entre pomme, poire et nectarine. Une touche de beurre frais.

Bouche : Très équilibrée : entame ample, milieu vertical, resserré sur un grain minéral très fin. Finale précise mêlant douceur des fruits blancs, acidulé des agrumes et minéralité saline

Accords mets-vins : Aile de raie pochée au beurre noir. Bar en croûte de sel. Fricassée de cuisses de grenouilles. Comté ou beaufort fruités.



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