

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet - 2018



Un superbe Chassagne-Montrachet de grande classe, structuré avec beaucoup de précision dans un registre de fraîcheur et de finesse. Il faut dire que ce vin affiche un pedigree impressionnant. Il est issu de vieilles vignes de plus de 70 ans, toutes situées sur des terroirs très réputés : Meix-Goudart juste en-dessous du 1^{er} Cru Macherelles, Blanchot-Dessous et En Journoblot, qui entourent, au Sud et à l'Est, le Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet.

Ici, Joseph est particulièrement attentif à la date de vendange : sur un millésime plutôt solaire comme 2018, il a veillé à récolter relativement tôt, cherchant à préserver un maximum de finesse, le terroir apportant naturellement densité et puissance.

Dès le premier nez, il se dégage ici une atmosphère raffinée, d'une grande fraîcheur, sur des notes de réglisse, de tilleul, de menthe, d'eucalyptus complétées d'une touche maritime et d'une note de caillou mouillé. Des touches stimulantes de citron jaune et de pamplemousse accompagnent une minéralité épicée et empyreumatique typique de Chassagne, entre poivre blanc, gingembre et piment. Bien sûr, le vin sait aussi se montrer sensuel et gourmand, avec ses notes de pêche beurrée et de pâtisserie fine.

Une gourmandise que l'on retrouve dans une bouche gorgée de fruits blancs et jaunes mûrs et juteux. Mais là aussi, c'est bien l'énergie et la tonicité de ce Chassagne qui le rendent absolument incontournable ! Aussi long que tendu, avec ses saveurs de citron confit et de poivre vert, il nous emmène très loin et très haut. Un modèle.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Frais et intense : réglisse, tilleul, menthe, eucalyptus, une touche maritime et une note de caillou mouillé. Pêche beurrée. Citron jaune, pamplemousse. Poivre blanc, gingembre et piment.

Bouche : Entame gourmande, gorgée de fruits blancs et jaunes mûrs. Juteuse. Aussi longue que tendue, avec ses saveurs de citron confit et de poivre vert. très grosse énergie !

Accords mets-vins : Langoustines ou gambas flambées. Plus tard, un risotto aux fruits de mer et piment d'espelette. Une lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-
dynamiques