

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2018



Ici aussi, Joseph Colin a la chance d'exploiter une petite parcelle de vieilles vignes qui ont entre 60 et près de 100 ans, donnant des raisins peu nombreux et petits, mais très concentrés !

Malgré sa taille relativement importante (pour la Côte d'Or!), puisqu'il compte plus d'une dizaine d'hectares, le 1er Cru des Chenevottes est encore souvent méconnu. Il occupe pourtant une position tout à fait privilégiée sur le finage de Chassagne-Montrachet et donne souvent des blancs d'une grande élégance aromatique, parmi les plus fins de la Côte de Beaune.

Le climat des Chenevottes fait face au célèbre Montrachet, de l'autre côté de la route qui s'enfonce ensuite dans la combe de Saint-Aubin. Orienté au levant, à mi-coteau, il partage avec le célèbre Grand Cru un sol de marnes mêlant argiles fines assez riches en oxyde de fer et calcaires, les premières apportant du volume, les seconds, une belle intensité minérale.

Après une vinification totalement naturelle en grand fût, sans levurage ni ajout de soufre, ce premier cru Chenevottes a été élevé pendant 12 mois avant de repasser 4 mois supplémentaires en cuve. Sur ce cru, la fermentation fut extrêmement lente (près de 8 mois au total), contribuant à renforcer aujourd'hui sa densité de texture.

Passée une première touche fumée, entre pierre à fusil et amande torréfiée, on se laisse charmer par ce cocktail à la fois gourmand et élégant de pêche blanche, de gâteau aux pommes, de miel de fleurs, de chèvre-feuille et de citronnelle, parcouru d'une trame épicée entre musc, poivre et gingembre.

La bouche se structure autour d'un noyau fruité de bon volume. L'extrait sec enrobe le palais avec délicatesse sur des saveurs franches de fruits jaunes et de mirabelle. La finale, très longue et savoureuse, finit d'envahir tous vos sens. Probablement le vin le plus riche et généreux de cette collection 2018. L'un des plus gourmands aussi !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Particulièrement gourmand : pierre à fusil et amande torréfiée, pêche blanche, gâteau aux pommes, miel de fleurs, chèvrefeuille et citronnelle, une trame épicée entre musc, poivre et gingembre.

Bouche : Structurée autour d'un noyau fruité de bon volume. L'extrait sec enrobe le palais avec délicatesse sur des saveurs franches de fruits jaunes et de mirabelle. Finale très longue et savoureuse.

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 2023 et 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques