

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Clos du Meix - 2018



On se situe ici derrière le village de Saint-Aubin, au Sud. Les vignes occupent plutôt la partie basse du coteau, autour de 250 mètres d'altitude, sur des pentes exposées au Sud et bien ensoleillées. Les vignes s'immiscent dans les failles d'un sous-sol de calcaire dur, recouvert d'un sol argilo-calcaire caillouteux et peu profond. Un substrat qui donne à ce Saint-Aubin très élégant une signature minérale et effilée tout à fait typique.

Sur ce millésime 2018 bien ensoleillé, la minéralité s'équilibre à merveille avec l'éclat du fruit juteux, parfaitement mûr ! Joseph parvient à préserver cette pureté d'expression comme peu de vignerons de la Côte de Beaune : la finesse et la précision de l'élevage sont franchement exemplaires !

Dès le premier nez, il se dégage de ce Clos du Meix une formidable sensation de raffinement et d'élégance : le terroir s'exprime sur des notes d'abord crayeuses puis florales. On voyage dans un paysage bucolique de printemps, parcouru de petites fleurs blanches d'arbres fruitiers, de pollen, d'herbes fines juste coupées... Le sol est bien là, en filigrane, avec ses nuances de roche pilée, de pierre à fusil, mais aussi une dimension délicatement iodée qui se laisse percevoir après une bonne aération, évoquant coques ou palourdes.

La pureté et l'éclat du fruit sont absolument splendides : les arômes fins de pomme Granny, de poire et de pêche blanche, s'accompagnent d'une évocation particulièrement rafraîchissante de citron givré.

On retrouve en bouche cette tension typique de ces premiers crus de Saint-Aubin, une tension citronnée qui semble vous purifier ! La salinité rocheuse est omniprésente : elle apporte un supplément d'énergie aux saveurs franches de fruits blancs, de prune jaune et d'agrumes. La persistance est remarquable : c'est un sans-faute ! Idéal jeune sur une terrine de poissons, et, dans quelques années, sur un bar en croûte de sel ou des langoustines juste snackées.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Clos du Meix - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Frais et élégant : petites fleurs blanches d'arbres fruitiers, pollen, herbes fines juste coupées, craie, roche pilée, coquillages, pomme Granny, poire, pêche blanche. Citron givré.

Bouche : Raffinée mais intense : un toucher soyeux, fluide, une belle sensation de pureté parcourue par la salinité de la roche. Superbe présence du fruit (fruits blancs, prune) sur une finale très longue, scintillante.

Accords mets-vins : Terrine de poissons. Langoustines snackées. Bar en croûte de sel. Comté ou beaufort fruités.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-
dynamiques