

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet - 2019



Un superbe Chassagne-Montrachet, d'une densité de fruit impressionnante et profondément ancré dans son terroir, avec sa minéralité incandescente. 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 qualitatifs et réputés : Meix-Goudart juste en-dessous du 1er Cru Macherelles, mais aussi Blanchot-Dessous et En Journoblot, qui entourent, au Sud et à l'Est, le minuscule et mythique Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet.

Comme toujours, Joseph est particulièrement attentif à la date de vendange : sur ce millésime 2019 solaire, aux faibles rendements, il a veillé à récolter relativement tôt, cherchant à préserver un maximum de finesse, le terroir apportant naturellement densité et puissance. Il a commencé par En Journoblot, puis Blanchot-Dessous 2 jours après, pour terminer, 4 jours après, par le climat de Meix-Goudart, un peu plus tardif.

Dès le premier nez, on est impressionné par la densité du fruit et la sensation de puissance que le vin dégage. Les notes franches de pêche blanche et de pêche de vigne le disputent à la poire Passe-Crassane et la pomme Reinette. Quelques agrumes, une touche mentholée ainsi qu'une nuance d'eau de lavande viennent renforcer la sensation d'énergie communicative qui semble jaillir du verre et attraper tous nos sens ! L'expression des sols se joue ici sur un registre plus fumé et empyreumatique, typique des terroirs de Chassagne-Montrachet.

En bouche, c'est un pur délice au fruité tout aussi gourmand et jaillissant qu'au nez : on retrouve nos pêche et nos brugnons, mûrs et juteux, mais aussi la prune, la poire légèrement camarélisée, l'abricot, l'ananas et quelques agrumes confits et même flambés cette fois, entre orange et mandarine. La subtilité de l'élevage sert à la perfection la belle maturité savoureuse du fruit. On adore l'énergie interne que dégage ce Chassagne, tout comme l'ampleur de sa finale qui envahit littéralement le corps tout entier !

Les gambas flambées s'imposent, accompagnées de nouilles sautées au Wok... à moins que vous n'optiez pour un mérou poché et sa sauce tartare. Succulent.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Puissant et fruité : pêche blanche et pêche de vigne, poire Passe-Crassane et pomme Reinette. Quelques agrumes (mandarine, orange), une touche mentholée ainsi qu'une nuance d'eau de lavande. Minéralité fumée (pierre frottée)

Bouche : Généreusement fruitée : on retrouve nos pêche et nos brugnons, la prune, la poire caramélisée, l'abricot, l'ananas et quelques agrumes confits et même flambés. Finale ample, intense et épicée.

Accords mets-vins : Langoustines ou gambas flambées. Un mérou poché et sa sauce tartare. 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 : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-
dynamiques