

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Aligoté Les Jardins de la Côte - 2020



Cet Aligoté, tonique et fringant, tient son joli nom de la position singulière que les vignes occupent. Elles ont en effet été plantées sur un terroir d'altitude frais et tardif, en allant vers le plateau de la Rochepot. Ici, les sols argilo-calcaires assez profonds étaient jadis dévolus aux cultures maraîchères du village : c'était donc un peu « le jardin de la Côte »...

C'est avec cette parcelle mêlant des vieilles vignes de 70 ans avec quelques pieds plus jeunes que Joseph clôturé généralement ses vendanges, parfois avec 3 voire 4 semaines de décalage par rapport à ses vignes les plus précoces du côté des premiers crus de Chassagne-Montrachet. En 2020, les aligotés ont mûri précocement et ont été exceptionnellement coupés dès la fin du mois d'août.

Pour cette cuvée, après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Joseph privilégie un élevage en grands fûts sans bois neuf, afin de ne pas dénaturer l'expression pure du fruit, dans tout son éclat et sa fraîcheur naturelle.

Pari parfaitement réussi : cet Aligoté tonique et charmeur devrait illuminer vos apéritifs, autour de quelques blinis de saumon fumé, d'un bouquet de crevettes, ou, même, de quelques sushis. Cerfeuil, pamplemousse, zeste de citron, des notes de raisin frais, de pomme Granny, de pêche de vigne et de melon, cet Aligoté fringant et lumineux, plein d'une énergie communicative, nous met en joie. On aime sa vivacité, sa remarquable précision et sa finale traçante et finement crayeuse.

Une fois n'est pas coutume, vous pourrez vous en régaler dès aujourd'hui, à moins que vous ne préfériez le laisser se patiner 4 ou 5 ans en cave : les deux options sont gagnantes !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Aligoté Les Jardins de la Côte - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune claire, reflets verts

Nez : Frais et tonique : cerfeuil, bergamote, zeste de citron, des notes de raisin frais, de pomme Granny et de poire, de pêche de vigne, de melon, craie.

Bouche : Belle vivacité, de la matière, de la fluidité et de la tension. Finale acidulée et crayeuse tonique et traçante. Un vin qui met en joie!

Accords mets-vins : En apéritif autour de quelques blinis de saumon fumé, d'un bouquet de crevettes, ou d'un plateau de sushis. A table, avec une fricassée de cuisses de grenouille.



Conseils de service

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

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques