

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes - 2020



Autre belle réussite du millésime, ce Saint-Aubin 1er Cru Les Combes est issu d'une petite parcelle de vignes plantée par le père de Joseph, Marc, au milieu des années 1980. Elle est complétée d'une autre micro-parcelle située quant à elle sur le secteur voisin de Pitangeret. Dans les deux cas, nous nous situons en limite du finage de Saint-Aubin en allant vers Chassagne-Montrachet, le vin ne manquant d'ailleurs pas de similitudes avec le Chassagne-Montrachet 1er Cru Chenevottes, tout proche.

Exposée plein Est, la vigne bénéficie d'un substrat très calcaire, riche en oxydes de fer. Cette parcelle, qui regarde du côté des Murgers des Dents de Chien et de Remilly, offre une maturité assez tardive. Elle est en outre souvent balayée par le vent qui s'engouffre dans cette combe. Sur ce millésime particulièrement ensoleillé, les raisins ont pu tranquillement atteindre leur optimum de maturité, donnant au vin un profil particulièrement équilibré entre le charme sensuel d'un fruit bien mûr et une stimulante sensation de fraîcheur, portée de bout en bout par la trame minérale de ce terroir des Combes.

Le premier nez nous plonge dans un univers gourmand et sensuel de coulis de fruits blancs, de pêche et de poire finement caramélisées, mais aussi de crème anglaise délicatement vanillée, de noisette et d'amande. Au fil de l'aération, des notes plus vives et aériennes se font jour, sur une dimension anisée, entre cerfeuil et aneth, sur la lavande, le zeste d'agrumes ainsi qu'une touche de sable humide. Même la touche lactique s'affine pour évoquer désormais un lassi presque glacée.

La bouche, elle aussi, s'équilibre à la perfection entre un fruité énergique, sur la pomme Reinette ou Granny Smith, la prune jaune et la Reine-Claude, et une touche évoquant le pain toasté puis beurré, apporté par un élevage subtil qui sera totalement fondu sous deux ans. Annonçant une finale active et habitée, des saveurs toniques de sauge, de poivre blanc, de rhubarbe et de zeste de citron se déploient graduellement. Avec sa densité et sa tension, son grain pierreux particulièrement accrocheur sur les papilles, et sa sapidité sensationnelle, la finale ne vous laissera pas de marbre.

Superbe d'ici deux à trois ans pour accompagner noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou gambas, mais aussi quelques fromages crémeux comme un Brillat-Savarin, un chaource ou un reblochon. Une pièce maîtresse !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Les Combes - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Sensuel et tonique : coulis de fruits blancs, pêche et poire caramélisées, crème anglaise vanillée, noisette et amande. Une note anisée puis mentholée, zeste de citron vert, goyave, galets et sable mouillés. Lassi bien frais. Arbustes à fleurs blanches

Bouche : Un fruité charnu et même velouté, sur les fruits blancs et la prune finement acidulée, une touche discrète de pain beurré et des notes citronnées plus incisives. Un grain pierreux et serré sur la finale.

Accords mets-vins : Noix de Saint-Jacques au cerfeuil ou gambas sautées, mais aussi quelques fromages crémeux comme un Brillat-Savarin, un chaource ou un reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques