

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet - 2020



Un superbe Chassagne-Montrachet, d'une densité de fruit impressionnante et profondément ancré dans son terroir, avec sa minéralité poivrée. 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 récolte et aux justes maturités : sur ce millésime 2020, il a vendangé ces parcelles autour du 20 août, cherchant à préserver un maximum de finesse. Il connaît en effet la capacité de ces terroirs à apporter naturellement densité et puissance. Il a commencé par En Journoblot, puis Blanchot-Dessous et enfin Meix-Goudart, un peu plus tardif.

Dès le premier nez, on est impressionné par la profondeur fruitée et la sensation de force tranquille que le vin dégage. Les notes franches de pêche blanche finement miellée, d'abricot et de melon le disputent à la poire Passe-Crassane et la pomme Reinette. Une touche citronnée et des nuances de menthe et d'herbes fraîches 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 fruits à noyau, mûrs et juteux, mais aussi la poire légèrement beurrée et vanillée ainsi que le citron confit et l'orange flambée. 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 et la percussion de sa finale aux accents poivrés qui pénètre 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.

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Voluptueux et intense : pêche blanche finement miellée, abricot et melon, poire Passe-Crassane et pomme Reinette. Une touche citronnée et des nuances de menthe et d'herbes fraîches. Fleurs blanches épanouies (jasmin). Pierre à fusil. Pâte de noisette.

Bouche : Entame gourmande, gorgée de fruits à noyau, mûrs et juteux, mais aussi de poire légèrement beurrée et vanillée, de citron confit et d'orange flambée. Finale percutante aux accents poivrés.

Accords mets-vins : Langoustines ou gambas flambées. Plus tard, un risotto aux fruits de mer et piment d'Espelette. Une lotte au safran. un mérou poché et sa sauce tartare.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1
heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-
dynamiques