

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière - 2020



Célèbre 1er cru de Saint-Aubin, La Chatenière surplombe les chais du Domaine Joseph Colin, au-dessus du Hameau de Gamay. Ici, la pente est raide, très drainante et le sol mince est riche en oxydes de fer. Il laisse rapidement la place à la roche-mère calcaire, dans laquelle les vignes d'une bonne cinquantaine d'années s'immiscent en profondeur, y trouvant fraîcheur et nutriments.

La parcelle exploitée par Joseph se situe plutôt au bas de la pente : elle est relativement tardive et traditionnellement vendangée au moins une semaine après En Remilly. En effet, ici, la durée d'ensoleillement est plus faible. Ce terroir donne clairement son meilleur sur les millésimes solaires et chauds, comme 2020 ! La belle concentration du fruit s'équilibre alors à merveille avec une minéralité ciselée, qui porte en elle fraîcheur et tension.

Avec sa vinification sans intrant et son élevage en grands fûts, sans bâtonnage, Joseph parvient à capter l'essence du cru et du millésime avec une précision remarquable. Dès le premier nez, ce 1er Cru Chatenière convoque le meilleur des deux mondes : on y retrouve le charme sensuel des Combes mais aussi cette fraîcheur printanière que l'on avait déjà perçue dans Le sentier du Clou. On voyage entre des notes gourmandes de tarte sablée au citron, de génoise juste sortie du four, de miel d'acacia, et une dimension aérienne et vivifiante évoquant le chèvrefeuille, le cerfeuil, la coriandre, l'écorce de citron, le gingembre frais et le poivre blanc.

L'éclat du fruit est superbe, démarrant sur une trilogie délicate de fruits blancs entre poire Comice, pomme Reinette et pêche de vigne. Vient ensuite une touche plus exotique mais toute aussi énergique d'ananas et d'agrumes. L'expression des calcaires plane au-dessus du verre tout au long de la dégustation, sur une note délicatement fumée.

En bouche, les saveurs acidulées d'agrumes s'affirment, sur le citron, la mandarine et l'orange sanguine, semblant virevolter autour d'un cœur de nectarine et de beurre frais. Le vin, avec sa texture élastique, toujours en mouvement, est plein de vie. Il excite chaque papille et se gorge maintenant d'épices, entre baie de genièvre, muscade et poivres fins. Le fruit ne vous quitte jamais jusqu'à cette splendide finale, incisive et salivante, dans laquelle rayonne des saveurs pures de fruits à noyau et de zestes.

Ce Premier Cru La Chatenière, exemplaire dans ses équilibres et la netteté de sa définition, brillera d'un éclat précieux sur une salade de langoustines ou de chair de crabe, un carpaccio de bar aux herbes fines,

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

ou, plus tard, une barbue ou un Saint-Pierre rôti. Une des grandes réussites du millésime !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Superbe équilibre entre sensualité et fraîcheur : tarte sablée au citron, génoise juste sortie du four, miel d'acacia, beurre frais . Chèvrefeuille, cerfeuil, coriandre, citron vert, gingembre et poivre blanc. Fruits blancs, pêche de vigne.

Bouche : Une texture élastique, toujours en mouvement. La vivacité des saveurs de citron, de mandarine et d'orange sanguine. L'énergie excitante des épices, entre le poivre et la baie de genièvre .
Finale salivante, saline et fruitée (pêche, prune verte)

Accords mets-vins : Une salade de langoustines ou de chair de crabe, un carpaccio de bar aux herbes fines, ou, plus tard, sur une barbue ou un Saint-Pierre rôti.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques