

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Les Hauts de la Combe - 2021



Joseph Colin nous gratifie d'un Bourgogne de haut vol, d'une élégance altière, d'une pureté et d'une verticalité ciselée qui n'est pas sans rappeler certains Puligny-Montrachet bien nés.

Pas étonnant, nous direz-vous, quand on sait qu'une bonne moitié des raisins provient d'une parcelle de vieilles vignes, située sur le finage de Puligny-Montrachet, au lieu-dit La Combe, à côté de l'excellent climat des Houlières. Nous sommes juste à la sortie sud du village. Si les sols sont un peu plus argileux, ils restent marqués par la présence de marnes blanches et de calcaires souples qui apportent cette finesse de texture et ces beaux équilibres acides. Le reste de l'assemblage provient d'une vigne de Chassagne-Montrachet.

En découvrant ce Bourgogne, on ne peut que louer la maîtrise dont fait preuve Joseph dans le choix des dates de vendanges afin de capter ce juste point de maturité où le raisin va donner le meilleur de ses arômes et de ses saveurs, sans avoir rien perdu de sa tension et de sa fraîcheur. Une fraîcheur que les vinifications douces et naturelles ainsi que les élevages en grands contenants permettent de parfaitement préserver.

Ce Bourgogne séduit aujourd'hui par le bel équilibre qu'il dégage entre sensation de fraîcheur au nez, plénitude du fruit en bouche et verticalité minérale de la finale, aux contours épicés et empyreumatiques. Après une courte agitation du verre, on se régale tout autant d'arômes gourmands et toniques de poire acidulée, de pomme Granny juste tranchée, de lassi au citron que de notes florales et chlorophylliennes qui s'élèvent en fines volutes, alternant notes citronnées et mentholées. On pense à la camomille et au tilleul, au pollen, à la verveine, au cerfeuil et à la feuille de menthe. Autant de nuances aériennes nimbées d'un voile crayeux.

Mêmes sensations d'équilibre et de précision en bouche où l'entame juteuse, concentrée et tactile, laisse peu à peu la place à un cœur fruité effilé et tendu par l'imprégnation calcaire. La finale aux accents d'abord citronnés puis poivrés, et même empyreumatiques, nous laisse une formidable impression d'énergie et d'intensité. Ce Bourgogne Les Hauts de la Combe fait partie de cette race de vins qui régénère : on en redemande !

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Les Hauts de la Combe - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, clair

Nez : Raffiné, aérien : poire acidulée, pomme Granny juste tranchée, lassi au citron, des notes florales et chlorophylliennes de camomille et de tilleul, de pollen, de verveine, de cerfeuil et de feuille de menthe. Voile crayeux

Bouche : L'entame juteuse, concentrée et tactile, laisse peu à peu la place à un cœur fruité effilé et tendu par l'imprégnation calcaire. La finale aux accents d'abord citronnés puis poivrés, et même empyreumatiques, nous laisse une formidable impression d'énergie

Accords mets-vins : En apéritif autour de quelques blinis de saumon fumé ou de gougères. A table, avec des langoustines juste snackées ou une sole grillée.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques