

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet Hereditas - 2022



Un superbe Chassagne-Montrachet, d'une densité de fruit impressionnante et profondément ancré dans son terroir, avec sa minéralité poivrée et empyreumatique. Il faut dire que ce vin affiche un pedigree impressionnant. Il est issu de vieilles vignes familiales de plus de 70 ans, toutes situées sur des terroirs très qualitatifs et réputés, à proximité des Grands Crus : Meix-Goudart juste au dessous du 1er Cru Macherelles, mais aussi Blanchot-Dessous et En Journoblot, qui entourent, au Sud et à l'Est, le mythique Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet.

Comme toujours, Joseph est très attentif à la date de récolte et aux justes maturités : sur ce millésime 2022, il a su attendre que la vigne tire bénéfice des bonnes pluies tombées le 18 août, pour parfaire les équilibres des baies. Les premiers coups de sécateurs n'ont été donnés qu'une bonne semaine plus tard. Son objectif : respecter l'identité de ces terroirs tout en préservant un maximum de finesse. Il connaît en effet la capacité de ces vieilles vignes à apporter naturellement densité et puissance. Il a commencé par En Journoblot, puis Blanchot-Dessous et enfin Meix-Goudart, un peu plus tard.

Dès le premier nez, on perçoit l'empreinte minérale qui s'impose, dense, avec ses accents fumés de pierre-ponce et de silex frotté. Progressivement, le fruit émerge du socle rocheux et se fait de plus en plus expressif au fil de l'aération. On démarre sur une pomme Reinette et quelques agrumes délicats, mêlant citron et pamplemousse. On enchaîne sur des notes plus estivales de melon, d'abricot, de pêche et de clémentine bien sucrée. Une touche suave de fleur d'oranger précède l'émergence d'un puissant courant épicé, tonifiant, porté par la baie de genièvre et le poivre noir. Au fil de l'aération, le propos ne cesse de gagner en énergie et en intensité d'expression.

En bouche, le volume du fruit, la densité de matière, la mâche généreuse, tout est franchement impressionnant. Les fruits à chair blanche et les agrumes s'étendent sur un lit d'épices énergisantes, autour du poivre vert, du wasabi, du gingembre, mais aussi de fins amers rappelant Trévisse, roquette et bâton de réglisse.

L'intensité de la finale, tout comme sa persistance sur un énergique duo d'orange et de pamplemousse, finissent de nous convaincre que nous tenons là un sacré candidat pour sublimer une cassolette de lotte au safran, un waterzöi de poissons, un gratin de fruits de mer ou un bar cuit en croûte de sel, accompagné d'une sauce Hollandaise. Un superbe Chassagne de générosité, de chair et de plaisir.

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet Hereditas - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Minéral, gourmand : pierre-ponce, silex frotté, pomme Reinette, citron, pamplemousse, melon, abricot, pêche, clémentine, fleur d'oranger, baie de genièvre, poivre noir.

Bouche : Volume du fruit, densité de matière et mâche généreuse impressionnants, fruits à chair blanche et agrumes sur un lit d'épices énergisantes, fins amers. Finale intense et persistante sur l'orange et le pamplemousse.

Accords mets-vins : Une cassolette de lotte au safran, un waterzoï de poissons, un gratin de fruits de mer ou un bar cuit en croûte de sel, accompagné d'une sauce Hollandaise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes
biodynamiques