

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Aligoté Les Jardins de la Côte - 2018 - blanc



Cet Aligoté, tonique et enjoué, tient son joli nom de la position singulière que les vignes occupent. Elles ont en effet été plantées sur un terroir d'altitude très tardif, en allant vers le plateau de la Rochepot. Ici, les sols argilo-calcaires assez profonds étaient jadis plutôt dévolus aux cultures maraîchères du village.

C'est avec cette parcelle de vignes assez jeunes, pour lesquelles il veille à limiter les rendements par un ébourgeonnage sévère, que Joseph a clôturé ses vendanges en 2018, le 21 septembre (quasiment quatre semaines après leur ouverture !). Ici, les raisins ont pu mûrir lentement sans jamais souffrir des épisodes caniculaires de l'été.

Pour cet aligoté, après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, il privilégie un élevage en grands fûts sans bois neuf, afin de ne pas dénaturer l'expression pure du fruit, dans tout son éclat et sa fraîcheur naturelle.

Pari parfaitement réussi : cet Aligoté tonique et charmeur devrait illuminer vos apéritifs, autour de quelques blinis de saumon fumé, d'un bouquet de crevettes, ou, même, de quelques sushis. Cerfeuil, bergamote, zeste de citron, des notes de raisin frais, de pomme Granny et de poire, cet Aligoté fringant et lumineux nous donne le sourire, aussi bien au nez qu'en bouche. On aime sa vivacité, sa remarquable précision et sa finale traçante et finement crayeuse.

Une fois n'est pas coutume, vous pourrez vous en régaler dès aujourd'hui, à moins que vous ne préfériez le laisser se patiner 4 ou 5 ans en cave : les deux options sont possibles !

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Aligoté Les Jardins de la Côte - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune claire, reflets verts

Nez : Frais et tonique : cerfeuil, bergamote, zeste de citron, des notes de raisin frais, de pomme Granny et de poire, craie.

Bouche : Belle vivacité, de la matière, de la fluidité et de la tension. Finale acidulée et crayeuse tonique et traçante.

Accords mets-vins : En apéritif autour de quelques blinis de saumon fumé, d'un bouquet de crevettes, ou d'un plateau de sushis



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique, principes biodynamiques