

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière - 2018 - blanc



Célèbre 1^{er} cru de Saint-Aubin, La Chatenière surplombe le Domaine Joseph Colin, au-dessus du Hameau de Gamay. Ici, le sol très mince, riche en oxydes de fer, laisse très vite place à la roche-mère calcaire. Les vignes d'une cinquantaine d'années occupent des pentes très raides et bien drainantes.

Ce climat tardif (traditionnellement vendangé au moins une semaine après En Remilly, par exemple), où la durée d'ensoleillement est assez faible, donne son meilleur sur les millésimes solaires et chauds, comme 2018 ! La belle maturité 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 tout à fait remarquable. Le bouquet, pur et élégant, se déploie par strate successive. D'abord sur des agrumes délicats, entre citron vert, mandarine et pamplemousse, puis les fleurs blanches. Viennent ensuite les fruits blancs, entre pomme Granny et coing, complétés d'une touche exotique évoquant la goyave et d'une évocation gourmande de pâte d'amande. L'expression minérale fumée évoque la craie pilée. La dimension épicée s'affirme au fil de l'aération, sur le thé vert, la muscade, le wasabi et le gingembre.

On retrouve en bouche cette même sensation d'équilibre et cette complexité parfaitement ordonnancée. Texture nourrissante en entame, belle acidité soutenue par des saveurs d'agrumes (orange et mandarine surtout), une intensité minérale qui retend sans cesse le vin et l'active sur le palais, une finale crayeuse, serrée, qui avance sans cesse : Ce Premier Cru La Chatenière est exemplaire de bout en bout. Une des grandes réussites du millésime : superbe !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Etagé et élégant : agrumes délicats, entre citron vert, mandarine et pamplemousse, fleurs blanches. Pomme Granny et coing, goyave. Craie pilée. Pâte d'amande. Thé vert, wasabi, gingembre.

Bouche : Très équilibrée : entame ample, milieu vertical, resserré sur un grain minéral très fin. Finale précise mêlant douceur des fruits blancs, acidulé des agrumes et minéralité saline

Accords mets-vins : Salade de chair de crabe aux agrumes. Ceviche. Plus tard, gambas poêlées, crème au cerfeuil. Fromage à pâte molle et croûte lavée.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques