

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin Compendium - 2019 - blanc



Le bien-nommé « Compendium » est à lui seul un véritable condensé des terroirs de Saint-Aubin, dans leurs nuances et leur diversité. Joseph assemble désormais les raisins de huit lieux-dits (la parcelle du climat de Vermarain, juste au-dessus du 1^{er} Cru éponyme, s'y est ajoutée en 2019) aux caractéristiques variées, en particulier en termes d'exposition et de précocité, mais aussi de profondeur des sols et de présence plus ou moins marquée des calcaires. Près des deux tiers des raisins proviennent cependant des lieux-dits « Le Banc » et « Champ Tirant », situés plutôt en altitude sur des sols très pierreux et donnant au vin une signature minérale affirmée.

Pour cette cuvée aux origines si diversifiées, le choix des dates de vendanges est essentiel : parcelle par parcelle, Joseph recherche de la fraîcheur et des aromatiques justes, précises, sans tomber dans le registre exotique qui peut vite se développer si l'on attend un peu trop longtemps, dans des millésimes solaires et concentrés comme 2019. Lorsque nous avons découvert ce « Compendium », tout en fraîcheur et en raffinement d'arômes, nous avons pu constater à quel point les maturités étaient optimales !

Comme tous les vins du Domaine, ce Saint-Aubin a été vinifié (parcelle par parcelle) sans débourageage préalable et sans ajout de soufre, dans des demi-muids de 4 à 500 litres. Point de bâtonnage non plus, afin de conserver la présence protectrice de gaz carbonique issue de la fermentation. Vient ensuite le temps du passage en cuve, pendant 3 mois environ, période pendant laquelle l'influence de chaque terroir s'harmonise et le vin regagne en tension et en énergie.

La sensation de fraîcheur que ce Saint-Aubin dégage au premier nez est absolument remarquable : les notes de laurier et de thym frais, de petites fleurs blanches, de gazon arrosé, de jonquille, de verveine et d'eucalyptus s'entremêlent avec naturel. Même la minéralité pierreuse respire ici la fraîcheur, évoquant sable et graviers mouillés. Le fruit se montre tonique, entre agrumes discrets, carambole, pomme Granny, poire juste cueillie et kiwi.

On retrouve en bouche la même osmose entre fruit et sol : les saveurs de pomme Reinette, de poires Conférence et Beurré-Hardy, de nectarine se mêlent à une trame minérale au grain fin et serré, évoquant la pierre-ponce et le sel gemme. En parallèle, quelques herbes fines, entre cerfeuil et persil, donnent à la bouche un bel élan aérien. La finale, très active, est

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

superbe de droiture et d'équilibre. L'acidité juteuse vient dynamiser, sculpter même, le bloc de roche !

Du terroir, encore du terroir : ce Saint-Aubin, intense et de grande classe, fait franchement honneur à ses origines. Terrines de poissons, poulpes ou encornets grillés, sole ou carrelet à la plancha : régalez-vous !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin Compendium - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Frais et lumineux : laurier et thym frais, petites fleurs blanches, gazon arrosé, jonquilles, verveine et eucalyptus. Sable et graviers mouillés. Agrumes discrets, carambole, pomme Granny, poire juste cueillie et kiwi.

Bouche : Les saveurs de pomme Reinette, de poire Conférence et Beurré-Hardy, de nectarine se mêlent à une trame minérale au grain fin et serré, évoquant pierre-ponce et sel gemme. Les herbes fines donnent un bel élan. Finale active, portée par une acidité juteuse

Accords mets-vins : Terrines de poissons, poulpe ou encornets grillés, sole ou carrelet à la plancha.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure épaulée ou rapide carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques