

## Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou - 2019 - blanc



Joseph Colin a la chance d'exploiter une parcelle de vieilles vignes, âgées de plus de 70 ans, sur cet excellent 1er Cru de Saint-Aubin qui donne des vins à la fois gourmands, énergiques et intensément minéraux.

Ce 1er Cru qui surplombe le village de Saint-Aubin se situe à une altitude relativement élevée, autour de 350 mètres. Cependant, son exposition au Sud-Est tout comme ses sols bruns calcaires, très caillouteux, en font un terroir plutôt précoce. En 2019, ces vieilles vignes situées sur la partie la plus haute et la plus pentue du Cru, au niveau du lieu-dit Travers de Marinot, ont donné des rendements très faibles, atteignant à peine 25 hectolitres l'hectare. Les raisins étaient petits, concentrés mais avec de superbes acidités : l'idéal pour élaborer un blanc charnu mais incisif.

Après un pressurage délicat en grappe entière, le jus est ensuite vinifié puis élevé sans levurage et sans ajout de soufre, dans des demi-muids, pendant 12 mois, avant de repasser 3 mois en cuve, pour finir de s'harmoniser et regagner en tension.

Passée une première note évoquant l'amande et le calisson d'Aix, on est rapidement saisi par l'énergie et la fraîcheur chlorophyllienne que le nez dégage : on pense à la jeune pousse de coriandre, au cerfeuil, au trèfle, aux fleurs de printemps, entre jonquille, primevère et muguet. On pense à l'eucalyptus, à la fraîcheur d'un point d'eau à l'aube naissante. Puis vient l'expression pure, verticale et particulièrement intense, des sols calcaires. On est projeté dans un univers salin et iodé, évoquant sables blonds, embruns et petits crustacés juste sortis de l'eau. Une touche légère de beurre d'Isigny vient compléter ce tableau aromatique particulièrement réjouissant.

En bouche, on ne s'attendait par forcément à une telle densité fruitée : dès les premiers instants, nos papilles sont comblées ! On croque littéralement dans une pomme et une pêche pulpeuses, dont les saveurs envahissent le palais. Puis, l'expression épicée et même empyreumatique du sol revient en force, sur des saveurs stimulantes, presque piquantes, de poivre Sichuan, wasabi, piment d'Espelette et même d'une moutarde à l'estragon. Volumineux, vivifiant, porté par des amers toniques évoquant l'écorce d'orange, de pamplemousse ou de kumquat, ce Saint-Aubin Le Sentier du Clou nous porte vers l'avant.

Une superbe réussite, à la finale longue et purifiante, qui vous réglera sur des ravioles de langoustines servies dans un bouillon infusé de coriandre

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

et citronnelle.

**Quantité limitée à 3 bouteilles par client.**

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou - 2019 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Jaune clair à citron, lumineuse

**Nez :** Gourmand, tonique : amande, calisson d'Aix. Fraîcheur chlorophyllienne : jeune pousse de coriandre, cerfeuil, trèfle, jonquille, primevère et muguet. Eucalyptus. Minéralité saline, iodée : sable blond, embruns et petits crustacés. Beurre frais.

**Bouche :** Belle densité fruitée : on croque dans une pomme et une pêche pulpeuses. Puis une dimension et empyreumatique, sur des saveurs stimulantes de poivre Sichuan, wasabi, piment d'Espelette, moutarde à l'estragon. Volume et énergie, écorces d'agrumes.

**Accords mets-vins :** Bar en croûte de sel accompagné d'un beurre blanc légèrement citronné. des Ravioles de langoustines dans un bouillon infusé de coriandre et citronnelle.



### Conseils de service

**À consommer :**  
Entre 2022 et 2031

**Température de service :** 12°

**Ouverture :** Carafage recommandé (1 heure)



### Caractéristiques techniques

**Appellation :** Saint-Aubin 1er Cru

**Cépage :** Chardonnay

**Culture :** Biologique, principes biodynamiques