

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière - 2019 - blanc



Célèbre 1er cru de Saint-Aubin, La Chatenière surplombe les chais du Domaine Joseph Colin, au-dessus du Hameau de Gamay. Ici, la pente est raide, très drainante et le sol mince est riche en oxydes de fer. Il laisse rapidement la place à la roche-mère calcaire, dans laquelle les vignes d'une bonne cinquantaine d'années s'immiscent en profondeur, y trouvant fraîcheur et nutriments.

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 2019 ! La belle concentration 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. Dès le premier nez, ce 1^{er} Cru Chatenière convoque le meilleur des deux mondes : on y retrouve le charme sensuel des Combes mais aussi cette fraîcheur printanière que l'on avait déjà perçue dans Le sentier du Clou. On voyage ainsi entre des notes gourmandes de tarte sablée au citron, de biscuit rose de Reims, de meringue et de miel d'acacia, et une dimension aérienne et vivifiante évoquant le chèvrefeuille, le cerfeuil, la coriandre et le persil, le citron vert et le fruit de la passion, le gingembre et le poivre blanc.

L'éclat du fruit est superbe, démarrant sur une trilogie délicate de poire Comice, pomme Reinette et pêche blanche. Vient ensuite une touche plus exotique mais toute aussi fraîche et énergique de mangue, d'ananas et de mandarine.

En bouche, les saveurs d'agrumes s'affirment et prennent de l'ampleur, sur le citron, le pomelo et l'orange sanguine. Le vin, avec sa texture élastique, toujours en mouvement, est plein de vie. Il excite chaque papille, se gorgeant maintenant d'épices, entre le poivre, le radis noir et le gingembre. Le fruit ne vous quitte jamais jusqu'à cette splendide finale, incisive et salivante, dans laquelle rayonne des saveurs pures de prune jaune, de citron vert et de fruit de la passion.

Ce Premier Cru La Chatenière, exemplaire dans ses équilibres et la netteté de sa définition, brillera d'un éclat précieux sur une salade de langoustines ou de chair de crabe, un carpaccio de bar aux herbes fines, ou, plus tard, une barbue ou un Saint-Pierre rôti. Une des grandes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

réussites du millésime !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Superbe équilibre entre sensualité et fraîcheur : tarte sablée au citron, biscuit rose de Reims, meringue, miel d'acacia. Chèvrefeuille, cerfeuil, coriandre et persil, citron vert, fruit de la passion, gingembre et poivre blanc. Fruits blancs, mangue.

Bouche : Une texture élastique, toujours en mouvement. La vivacité des saveurs d'agrumes. L'énergie excitante des épices, entre le poivre, le radis noir et le gingembre. Finale salivante, saline et fruitée (prune, passion)

Accords mets-vins : Une salade de langoustines ou de chair de crabe, un carpaccio de bar aux herbes fines, ou, plus tard, sur une barbue ou un Saint-Pierre rôti.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques