

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2019 - blanc



Ici aussi, Joseph Colin a la chance d'exploiter une petite parcelle de vieilles vignes qui ont entre 60 et près de 100 ans, donnant des raisins peu nombreux, petits, mais magnifiquement concentrés et expressifs!

Malgré sa taille relativement importante (pour la Côte d'Or!), puisqu'il compte plus d'une dizaine d'hectares, le 1er Cru Les Chenevottes est encore souvent méconnu. Il occupe pourtant une position tout à fait privilégiée sur le finage de Chassagne-Montrachet et donne souvent des blancs d'une grande élégance aromatique, parmi les plus élégants et intenses de la Côte de Beaune.

Le climat des Chenevottes fait face au célèbre Montrachet, de l'autre côté de la route qui s'enfonce ensuite dans la combe de Saint-Aubin. Orienté au levant, à mi-coteau, il partage avec le célèbre Grand Cru un sol de marnes mêlant argiles fines assez riches en oxyde de fer et calcaires, les premières apportant du volume et de la structure, les seconds, une belle finesse minérale.

Après une vinification totalement naturelle en grand fût, sans levurage ni ajout de soufre, ce 1er Cru Chenevottes a été élevé pendant 12 mois avant de repasser 4 mois supplémentaires en cuve. Sur cette cuvée, la fermentation fut assez lente, contribuant à renforcer aujourd'hui sa densité de texture.

Dès le premier nez, on se retrouve plongé dans un paysage luxuriant aux essences sensuelles : on aime les notes de lys et de genêt, on se laisse charmer par la douceur de la pâte d'amande, de l'huile de noisette, de l'eau de coco et de la crème de pistache. Peu à peu, les effluves épicées nous emmènent vers l'orient, entre curcuma, carvi et Ras El-Hanout. Les fruits jaunes sont très expressifs et bien mûrs : on pense à la pêche, l'abricot et la mangue, complétés d'une touche d'orange confite. A l'aération, la dimension épicée gagne en fraîcheur et en tonicité : nous allons maintenant davantage vers la lavande, la bergamote, la menthe poivrée et la verveine.

La bouche se structure autour d'un noyau fruité ample, souple et nourrissant. On se régale de la chair savoureuse de la poire et du coing, de la Granny Smith, de la reine-Claude, jusqu'à une touche de goyave. La baie de genièvre mais aussi les zestes de citrons jaune et vert, ou de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

pamplemousse apportent une fine amertume qui stimule les papilles. L'extrait sec enrobe le palais tandis que la dimension empyreumatique s'affirme sur la finale rocailleuse, serrée et particulièrement intense. Un grand vin, complexe et savoureux, parfait sur une Barbue ou un Saint-Pierre !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Sensuel et complexe : lys et genêt, pâte d'amande, huile de noisette, eau de coco et crème de pistaches. Curcuma, carvi et Ras El-Hanout. Pêche, abricot, mangue. Verveine, menthe poivrée, bergamote.

Bouche : Un noyau fruité ample, souple et nourrissant sur la chair savoureuse de la poire et du coing, de la Granny Smith, de la reine-Claude, de la goyave. Baie de genièvre et écorces d'agrumes stimulent les papilles. Longue finale empyreumatique

Accords mets-vins : Barbue ou Saint-Pierre aux épices.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques