

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2019 - blanc



Joseph Colin nous gratifie cette année d'un 1er Cru En Cailleret de grande envergure, à la fois concentré et ciselé, empreint d'une élégante fraîcheur florale et d'une minéralité saline à l'énergie communicative.

La parcelle qu'il exploite sur ce célèbre climat de Chassagne se situe dans sa partie haute, au-dessus de 300 mètres d'altitude. Ici, le sol est extrêmement mince et caillouteux. Ce sont de très vieilles vignes, dont près de la moitié sont centenaires ! Leur système racinaire profond fait littéralement corps avec la roche-mère calcaire. Si les rendements sont ici très limités, les raisins obtenus sont naturellement petits et bien concentrés. En 2019, la récolte a à peine dépassé la vingtaine d'hectolitres par hectare.

Sur ce terroir assez précoce, soucieux de ne surtout pas tomber dans un excès de concentration ou dans un registre aromatique un peu trop confit, Joseph a encore fait le choix cette année de démarrer ses vendanges ici, dès le 5 septembre. Bien lui en a pris, tant ce Chassagne 1^{er} Cru En Cailleret affiche aujourd'hui un équilibre souverain entre profondeur fruitée, séduction florale et minéralité ciselée et énergique.

Au premier nez, c'est un superbe bouquet de fleurs blanches qui s'offre à nous, entre chèvrefeuille, tilleul, fleur d'oranger et muguet. Les notes franches de poire et de pêche finement miellée s'accompagnent d'une nuance herbacée évoquant le cerfeuil et le gazon fraîchement coupé, d'une touche de zeste d'orange et de quelques épices, entre muscade et poivre blanc. L'expression du sol sur des notes de caillou mouillé et de craie renforce la sensation de fraîcheur que le vin dégage.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : ce « Cailleret » offre un profil à la fois fuselé, tonique et éminemment charmeur. Comment ne pas aimer la rondeur savoureuse des fruits blancs, parfaitement balancée par une expression incisive et saline des calcaires, et une fine amertume acidulée évoquant les zestes de citron vert et de mandarine. Bien sûr, il paraît encore un peu introverti et gagnera à passer 4 ou 5 ans en cave pour que sa prodigieuse complexité se déploie pleinement ! Un très grand vin.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Complexe et élégant : chèvrefeuille, tilleul, fleur d'oranger et muguet. Des notes franches de poire et de pêche finement miellée, une nuance herbacée évoquant le cerfeuil et le gazon fraîchement coupé, zeste d'orange, muscade, poivre blanc

Bouche : Fuselée, tonique et mais éminemment charmeuse. Rondeur savoureuse des fruits blancs, parfaitement équilibrée par une expression incisive et saline des calcaires, et une fine amertume acidulée évoquant les zestes de citron vert et de mandarine

Accords mets-vins : Jeune, sur un carpaccio de bar, sashimis. Plus tard, Saint-Jacques rôties, sole meunière, truite aux amandes, risotto aux morilles ou aux langoustines...



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques