

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Les Hauts de la Combe - 2020 - blanc



Joseph Colin nous gratifie d'un Bourgogne de haut vol, d'une élégance altière, d'une pureté et d'une verticalité ciselée qui n'est pas sans rappeler certains Puligny-Montrachet bien nés !

Pas étonnant, nous direz-vous, quand on sait qu'une bonne partie de cette cuvée provient d'une parcelle de vieilles vignes, située sur le finage de Puligny-Montrachet sur le lieu-dit La Combe, à côté de l'excellent climat des Houlières. Nous sommes juste à la sortie sud du village. Si les sols sont un peu plus argileux, ils restent marqués par la présence de marnes blanches et de calcaires souples qui apportent cette finesse de texture et ces beaux équilibres acides.

Là encore, Joseph est passé maître dans le choix des dates de vendanges afin de capter ce juste point de maturité où le raisin va donner le meilleur de ses arômes et de ses saveurs, sans avoir rien perdu de sa tension et de sa fraîcheur. Une fraîcheur que les vinifications douces et naturelles ainsi que les élevages en grands contenants pratiqués par Joseph ont permis de parfaitement préserver.

Ce Bourgogne séduit aujourd'hui par ses parfaits équilibres entre une aromatique raffinée et aérienne et une superbe concentration texturée en bouche. Au nez, on se régale tout autant d'arômes gourmands de poire, de chausson aux pommes, de yogourt à la pêche et d'abricot finement beurré que de notes florales délicates de camomille et de tilleul, de pollen, de zeste de citron, de poudre de riz et de poussière de craie.

Mêmes sensations d'équilibre et de précision en bouche où l'entame juteuse, très tactile, laisse peu à peu la place à un cœur effilé et tendu par l'imprégnation calcaire. La finale aux accents citronnés nous laisse une agréable impression de fraîcheur, de pureté et d'énergie. Ce Bourgogne Les Hauts de la Combe fait partie de cette race de vins qui régénère : on en redemande !

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Les Hauts de la Combe - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, clair

Nez : Raffiné, aérien et gourmand : poire, chausson aux pommes, yogourt à la pêche et abricot finement beurré, notes florales délicates de camomille et de tilleul, de pollen, de zeste de citron, de poudre de riz et de poussière de craie.

Bouche : L'entame juteuse, très tactile, laisse peu à peu la place à un cœur effilé et tendu par l'imprégnation calcaire. La belle finale aux accents citronnés nous laisse une agréable impression de fraîcheur, de pureté et d'énergie.

Accords mets-vins : En apéritif autour de quelques blinis de saumon fumé ou de gougères. A table, avec des langoustines juste snackées ou une sole grillée.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques