

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou - 2020 - 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, généreux 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 et caillouteux, en font un terroir plutôt chaud et précoce. C'est d'ailleurs avec cette parcelle, située sur la partie la plus haute et la plus pentue du Cru, au niveau du lieu-dit Travers de Marinot, que Joseph a débuté ses vendanges à Saint-Aubin, dès le 16 août 2020.

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.

Passée une première note évoquant la noisette grillée, on tombe sous le charme d'arômes sensuels et gourmands, de crème de poire, de tatin de pomme, de pêche beurrée, de pâte d'amande, de brioche et de colophane. De petites fleurs blanches, un soupçon de réglisse et une nuance tonifiante de zestes de citron et de pamplemousse apportent cette fraîcheur et ce peps typiques du millésime.

Pureté, gourmandise et énergie : un trio gagnant que l'on retrouve dans une bouche ample et texturée en entame, sur des saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau. Joseph parvient ici à capter avec une remarquable précision cette tension saline, vibrante, apportée par le sol calcaire. Elle stimule les papilles et met le vin en mouvement. Un Saint-Aubin de très haute tenue, qui ne cesse d'avancer jusqu'à une finale active, longue et purifiante.

Par son équilibre impeccable entre rondeur et tension, ce 1er Cru Sur le Sentier du Clou devrait d'ici 2 ou 3 ans vous ravir pour accompagner un bar en croûte de sel servi avec un beurre blanc légèrement citronné. A moins que vous n'optiez pour des raviolis de langoustines dans un bouillon infusé coco-citronnelle...

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à citron, lumineuse

Nez : Sensualité et fraîcheur : noisette grillée, crème de poire, tatin de pomme, pêche beurrée, pâte d'amande, brioche et colophane. Fleurs blanches, un soupçon de réglisse et une nuance de zestes de citron et de pamplemousse

Bouche : Ample et texturée en entame, sur des saveurs de fruits blancs et de fruits à noyau. Un milieu de bouche resserré, tendu et salin. la finale est longue, salivante, sensation de pureté et de fraîcheur mentholée

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques