

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2020 - blanc



Doit-on encore présenter le cru En Remilly tant celui-ci rayonne depuis longtemps maintenant, au côté des Murgers des Dents de Chien, comme un porte-étendard de ce que le finage de Saint-Aubin produit de plus précieux : de grands blancs verticaux, raffinés et intensément minéraux ?...

Joseph a la chance d'y exploiter trois petites parcelles, sur des secteurs bien distincts, lui permettant de révéler dans cette magnifique cuvée toute la complexité de ce fameux Premier Cru. L'une se situe sur le plateau et surplombe la zone des Grands Crus, à quelques dizaines de mètres du Montrachet. Ici, les sols sont minces et assez riches en oxydes de fer. La seconde occupe une position un peu plus basse sur le coteau, en direction de la route, et regarde du côté de Chassagne-Montrachet.

La troisième enfin se situe sur l'excellent secteur des Cortons qui doit son nom aux vieilles sélections massales en provenance du Grand Cru Corton plantées jadis dans ce secteur et qui se sont fort bien acclimatées à ce terroir pierreux mais assez frais. Les vignes ont une quarantaine d'années en moyenne : un âge respectable qui leur a permis de s'imprégner en profondeur de l'identité des terroirs d'En Remilly.

Après une vinification sans intrant et un élevage d'un an en demi-muids suivi d'un passage en cuves de 3 mois supplémentaires, ce Saint-Aubin En Remilly offre aujourd'hui la quintessence d'expression de ce grand terroir calcaire et d'un millésime mûr, mais plein d'énergie.

Passée une première touche grillée évoquant les céréales ou fruits secs torréfiés, le nez respire la fraîcheur avec ses notes de craie et de gravier humide, d'herbes mouillées par la rosée de printemps, de fleurs d'arbres fruitiers, de zestes de citron et de mandarine, de cerfeuil finement anisé. Le fruit resplendit, parfaitement mûr, juteux et savoureux : on pense à la poire, à la pomme Boskoop et à la pêche blanche, à la prune verte et même à une nuance d'ananas, agrémentée de quelques épices douces. C'est un pur délice !

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche où le vin déploie sa matière dense mais souple et longiligne, portée par ce grain pierreux accrocheur. Le fruit se pare désormais d'une dimension saline salivante. La roche n'en finit pas d'infuser le fruit, nous faisant saliver de longues secondes. Un très beau représentant de ce cru phare de l'appellation Saint-Aubin. Idéal sur des langoustines flambées accompagnées de quelques girolles ou un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

bar de ligne en croûte de sel cuit sur les braises.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Frais, raffiné : craie et gravier humide, herbes mouillées par la rosée de printemps, fleurs d'arbres fruitiers, zestes de citron et de mandarine, cerfeuil finement anisé, poire, pomme Boskoop, pêche blanche, prune verte, ananas, baie de genièvre

Bouche : Une matière dense mais souple et longiligne, portée par ce grain pierreux fin et accrocheur. Le fruit se pare désormais d'une dimension saline salivante. La pierre n'en finit pas d'infuser le fruit. Finale très salvante

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de noix de Saint-Jacques, cerfeuil et agrumes. Plus tard, un bar cuit en croûte de sel et son beurre blanc. Des langoustines snackées, émulsion au yuzu



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques