

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2020 - blanc



Joseph Colin nous gratifie cette année d'un 1er Cru En Cailleret tout en nuances minérales et pierreuses, raffiné dans ses arômes, concentré dans sa texture et doté d'un profil résolument vertical.

La parcelle qu'il exploite sur ce célèbre premier cru 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 fait littéralement corps avec la roche-mère calcaire. Les rendements sont naturellement très limités, avec des raisins petits et très concentrés.

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 fait le choix, en 2020, de démarrer ses vendanges juste après le 15 août. Bien lui en a pris, tant ce Chassagne En Cailleret affiche aujourd'hui un équilibre souverain entre éclat fruité, raffinement floral et une expression délicate mais omniprésente du sol pierreux.

Au premier nez, c'est un superbe bouquet de fleurs blanches qui s'offre à nous, entre chèvrefeuille, aubépine, œillet et jasmin, comme baignées d'un délicat halo fumé et poudré. Les notes franches de poire et de pêche s'accompagnent d'une nuance herbacée de cerfeuil et d'une touche épicée, entre muscade, baie de genièvre et poivre blanc. L'expression du sol sur des notes de caillou mouillé et de poussière de marbre renforce la sensation de fraîcheur que le vin dégage.

Le charme continue d'opérer en bouche où ce Chassagne se déploie dans un registre plutôt vertical, longiligne, porté en permanence par l'énergie de la roche. On aime bien sûr l'éclat pur de son fruit, autour de la poire Conférence et de la nectarine. On est stimulé par cette fine amertume acidulée évoquant les zestes de citron vert et de mandarine. On salive sur cette imprégnation saline qui vient se poser délicatement sur chaque papille. La finale est superbe : l'énergie du sol et l'élégance des fleurs semblent encapsulées dans une magnifique texture crémeuse et enveloppante. L'équilibre est somptueux !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Complexe et élégant : chèvrefeuille, tilleul, aubépine, jasmin. Des notes franches de poire et de pêche finement miellée, une nuance herbacée évoquant le cerfeuil et le gazon fraîchement coupé, zeste de citron, muscade, poivre, genièvre

Bouche : Fuselée, verticale 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 d'agrumes

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



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques