

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru Vide-Bourse - 2020 - blanc



C'est un pur joyau dont nous vous proposons aujourd'hui quelques rares bouteilles, un des premiers crus les plus rares et les plus prestigieux (avec Remilly et Dent de Chien) du nord du finage de Chassagne-Montrachet, du côté des Grands Crus.

Le climat de Vide-Bourse occupe à peine un peu plus d'un hectare : il est lové juste au bas du Bâtard-Montrachet, en bordure d'un ancien chemin dit « chemin des Charrières ». S'il n'a rejoint la liste des premiers crus de Chassagne qu'en 1974, ce climat partage avec son célèbre voisin une orientation dominante au Sud et ce substrat argilo-calcaire assez profond et caillouteux. Des conditions qui donnent au vin cette concentration et cette densité hors-norme. Joseph y exploite une toute petite parcelle de vieilles vignes d'une bonne soixantaine d'années, produisant à peine 3 fûts dans les millésimes les plus généreux.

Ce rare Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Vide-Bourse séduit aujourd'hui par son aromatique à l'élégance voluptueuse, profondément imprégné par la pierre. L'amande torréfiée voisine avec la prune Reine-Claude, la violette et le jasmin se parent d'une touche acidulée évoquant les peaux d'agrumes et le citron jaune, la roche concassée se mêle à un miel d'acacia délicat, une note d'encens précède une touche discrète de crème vanillée. Puis viennent les fruits blancs et jaunes, radieux ! C'est un ravissement.

La bouche confirme la grande noblesse des origines : l'équilibre est somptueux. D'un côté la densité et l'ampleur d'une matière veloutée et enveloppante, aux saveurs de fruits à noyau finement beurré. De l'autre, l'énergie venue du sol et de la plante, qui s'incarne dans cette tension saline et épicée qui excite et fait vibrer chaque papille. L'intensité et la persistance phénoménale de la finale nous rappellent à quel point ce Vide-Bourse cousine avec le Bâtard-Montrachet. Collector !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru Vide-Bourse - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Voluptueux, intense : amande torréfiée, prune Reine-Claude, violette et jasmin, peaux d'agrumes et citron jaune, roche concassée, miel d'acacia, encens, crème vanillée, muscade. Fruits blancs et jaunes

Bouche : D'un côté la densité et l'ampleur d'une matière veloutée aux saveurs de fruits à noyau finement beurré. De l'autre, l'énergie venue du sol et de la plante, qui s'incarne dans cette tension saline et épicée. Très longue finale

Accords mets-vins : Blanquette de lotte au safran, turbot rôti, fricassée de champignons sauvages, poularde pochée et sa sauce poulette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques