

Domaine Joseph Colin - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2020 - blanc



Attention collector : en 2018, Joseph Colin n'a produit qu'un seul fût du fameux Grand Cru ! Nous ne boudons pas notre plaisir de pouvoir en proposer quelques bouteilles aux plus réactifs d'entre vous.

Ce Bâtard-Montrachet provient d'une parcelle de vieilles vignes, d'une soixantaine d'années, située sur le finage de de Puligny-Montrachet. Ici, les vignes sont orientées au Levant et le climat est légèrement plus frais que du côté de Chassagne. S'il offre bien sûr une extraordinaire densité et une profondeur de bouche inégalée, de ce côté-ci le Bâtard se montre souvent dans un registre plus subtil, qui convient parfaitement au style frais et nuancé que Joseph imprime à ses vins.

Dans cette optique, il a d'ailleurs choisi d'utiliser un fût d'un vin, craignant que le bois neuf ne marque trop le vin, en « surjouant » la puissance et la richesse de bouche. S'il n'est encore qu'un bébé, ce Bâtard-Montrachet possède déjà une intensité naturelle, un relief et une puissance aromatique envoûtantes

Après une bonne aération, le bouquet dévoile peu à peu sa richesse et sa pureté, entre chèvrefeuille, suc de violette, amande grillée, beurre frais, pomme et poire compotées, pêche blanche mais aussi les agrumes confits et de fines notes toastées. Il y a là de la sensualité mais aussi une vraie énergie sous-jacente. On retrouve en bouche cet équilibre parfaitement maîtrisé entre une texture dense, encore massive à ce stade, et une sensation de finesse, de tension qui déjà stimule les papilles sur des touches acidulées d'agrumes et de nombreuses nuances d'épices.

Disons-le clairement : le potentiel est absolument énorme mais vous devrez absolument être patient. 7 ou 8 ans sont pour nous un strict minimum ! Entre temps, vous aurez de toute façon d'autres crus pour vous régaler dans cette magnifique collection 2018 signée Joseph Colin !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Chevalier-Montrachet Grand Cru - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Puissant mais encore compact : chèvre-feuille, suc de violette, amande grillée, beurre frais, pomme et poire compotées, pêche blanche mais aussi les agrumes confits et de fines notes toastées.

Bouche : Equilibre parfaitement maîtrisé entre une texture dense, encore massive à ce stade, et une sensation de finesse, de tension qui déjà stimule les papilles sur les agrumes acidulés et de nombreuses nuances d'épices.

Accords mets-vins : Dans quelques années, turbot ou homard en sauce. Risotto aux truffes. Des plats de fêtes !



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1 heure au moins)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques