

Domaine La Colombe - Paccot - Petit Clos Grand Cru - 2020 - blanc



Avec ce parcellaire issu de vieilles vignes sur un terroir argilo-calcaire d'altitude, bien protégé du vent, les Paccot signent un blanc de finesse et d'équilibre, tout en épure aromatique et en fraîcheur. Un vin habité d'une minéralité fraîche évoquant une eau cristalline ruisselant sur la roche, un vin d'éclat, de verticalité et de précision, mêlant harmonieusement fruits blancs, kiwi, fleurs d'eau, acacia, cerfeuil, citron jaune et zeste de pamplemousse. On adore !

Nous sommes au cœur de l'appellation La Côte, sur la commune de Mont-Sur-Rolle. Les pentes sont raides, plongeant vers les eaux calmes et limpides du lac Léman. Ici, les vieilles vignes de chasselas, âgées entre 40 et 60 ans, s'immiscent en profondeur dans un substrat argilo-calcaire riche en argiles. La position assez élevée sur le coteau, au-dessus de 500 mètres d'altitude, garantit fraîcheur et finesse, tandis que l'exposition, bien protégée des vents dominants, permet au chasselas d'atteindre de belles maturités et une bonne concentration.

C'est particulièrement vrai sur ce millésime 2020, marqué ici aussi par un été magnifique, entrecoupé de quelques épisodes pluvieux particulièrement bienvenus, et une précocité exceptionnelle. Les vendanges ont démarré dès le 7 septembre : les baies assez petites révélaient des aromatiques intenses, avec de la concentration et une belle vivacité en bouche.

S'ils laissent s'opérer la fermentation malolactique, les Paccot font ensuite le choix d'un élevage en cuves, afin de préserver au maximum la fraîcheur du fruit et le dynamisme, la vivacité des structures de bouche. Mission parfaitement accomplie : ce Grand Cru Petit Clos irradie aujourd'hui par son éclat lumineux, sa fraîcheur exceptionnelle et sa subtilité aromatique. Tout en finesse et en verticalité, il s'ouvre sur une expression minérale évoquant une eau de montagne ruisselant sur la pierre immaculée, mais aussi des pentes alpines enneigées. Puis viennent des notes délicates de cerfeuil, de petites fleurs d'eau et de bouton d'acacia, de pomme Granny et de pêche blanche, complétées d'une touche discrète de jus de poire.

La présence pure et énergique du fruit s'affirme en bouche, où les fruits blancs se mêlent maintenant au kiwi et à des saveurs revigorantes de citron jaune et d'écorce de pamplemousse. On adore le raffinement et la sensation de fraîcheur que dégage la finale, tout comme sa dimension saline qui prolonge le plaisir pendant de longues secondes.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Par sa droiture et sa finesse de toucher, ce Petit Clos sera très à l'aise pour accompagner une fêra ou un sandre au beurre blanc, mais aussi des moules marinières. Dans un esprit plus terrien, vous pourrez également opter pour un soufflé au fromage ou une quiche lorraine. En fin de repas, nous ne pouvons que vous recommander le fameux Gruyère Caramel, mis au point par le célèbre affineur helvète, Jacques Duttweiler. Un pur régal.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine La Colombe - Paccot - Petit Clos Grand Cru - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, lumineuse

Nez : Fin, subtil : une eau de montagne ruisselant sur la pierre immaculée, des pentes enneigées. Des notes délicates de cerfeuil, de petites fleurs d'eau et de bouton d'acacia, de pomme Granny et de pêche blanche, une touche de jus de poire

Bouche : La présence pure et énergique du fruit s'affirme en bouche, où les fruits blancs se mêlent maintenant au kiwi et à des saveurs revigorantes de citron jaune et d'écorce de pamplemousse. Finale saline, fraîche et tonique

Accords mets-vins : Une fêra ou un sandre au beurre blanc, mais aussi des moules marinières. Dans un esprit plus terrien, vous pourrez également opter pour un soufflé au fromage ou une quiche lorraine. Gruyère caramel.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : La Côte

Cépage : Chasselas

Culture : Biologique et bio-dynamique