

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Aligoté Les Jardins de la Côte - 2021 - blanc



Cet Aligoté, à la fois mûr et fringant, tient son joli nom de la position singulière que les vignes occupent. Elles ont en effet été plantées sur un terroir d'altitude frais et tardif, en allant vers le plateau de la Rochepot. Ici, les sols argilo-calcaires assez profonds étaient jadis dévolus aux cultures maraîchères du village : c'était donc un peu « le jardin de la Côte »...

C'est avec cette parcelle mêlant des vieilles vignes de 70 ans avec quelques pieds plus jeunes que Joseph clôture généralement ses vendanges, parfois avec 3 voire 4 semaines de décalage par rapport à ses vignes les plus précoces du côté des premiers crus de Chassagne-Montrachet. Le caractère plus tardif de cette vigne d'aligoté a permis, cette année, d'éviter que le gel d'avril n'y cause trop de dégâts. Elle s'en tire finalement avec un rendement « honorable » (par rapport à la moyenne de 2021) d'un peu plus de 30 hectolitres par hectare.

Pour son Aligoté, après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Joseph privilégie un élevage en grands fûts de 600 litres, sans bois neuf, afin de coller au plus près de l'expression du fruit, dans tout son éclat et sa fraîcheur naturelle.

Pari parfaitement réussi : cet Aligoté tonique et charmeur devrait illuminer vos apéritifs, autour de blinis de saumon fumé, d'un bouquet de crevettes, de toasts au chèvre frais et fines herbes ou d'un beau plateau de sushis et sashimis.

Cerfeuil, verveine, pamplemousse, zeste de citron, des notes de poire fraîche, de pêche et de pomme Boskoop : cet Aligoté fringant et lumineux, plein d'une énergie communicative, nous met en joie. On aime sa vivacité, sa chair savoureuse, finement acidulée, et sa finale longiligne et crayeuse.

Il mérite de séjourner au moins deux ou trois ans en cave.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Aligoté Les Jardins de la Côte - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Frais et tonique : cerfeuil, verveine, pamplemousse, zeste de citron, des notes de raisin frais, de poire fraîche, de pêche et de pomme Boskoop, une touche crayeuse, poudrée

Bouche : Belle vivacité, avec de la matière, de la fluidité et de la tension. Finale acidulée et crayeuse tonique et traçante. Un vin qui met en joie!

Accords mets-vins : En apéritif autour de quelques blinis de saumon fumé, d'un bouquet de crevettes, d'un plateau de sushis, de toast au chèvre frais et fines herbes. A table, avec une fricassée de cuisses de grenouille.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2030

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique, principes biodynamiques