

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin Compendium - 2021 - blanc



Le bien-nommé « Compendium » est à lui seul un véritable condensé des terroirs de Saint-Aubin, dans leurs nuances et leur diversité. Joseph assemble les raisins de 7 lieux-dits, comme autant de terroirs aux caractéristiques variées, en particulier en termes d'exposition et de précocité, mais aussi de profondeur des sols et de présence plus ou moins marquée des calcaires. Une bonne partie des raisins provient cependant des climats « Le Banc » et « Champ Tirant », situés plutôt en altitude sur des sols très pierreux et donnant au vin son arête minérale affirmée et stimulante.

Pour cette cuvée aux origines si diversifiées, Joseph fait le choix d'une vinification et d'un élevage séparé, pour chaque parcelle. Il cherche ainsi à capter jusqu'au bout l'identité de chaque jus, pour mieux affiner ensuite l'assemblage final.

Comme tous les vins du Domaine, ce Saint-Aubin est vinifié sans débourage préalable et sans ajout de soufre, dans des demi-muids de 500 litres. Point de bâtonnage non plus, afin de conserver la présence protectrice de gaz carbonique issue de la fermentation. Vient ensuite le temps du passage en cuve, durant 3 mois environ, période pendant laquelle l'influence de chaque terroir s'harmonise et le vin regagne en tension et en énergie. Lorsque nous avons découvert ce « Compendium » en octobre dernier, tout en fraîcheur et en fruité croquant, nous avons pu constater à quel point les maturités et les équilibres étaient optimaux.

La sensation de fraîcheur et de pureté du fruit que ce Saint-Aubin dégage au premier nez est remarquable : les notes d'eucalyptus, de petites fleurs blanches, de gazon arrosé, de verveine citronnée et de cerfeuil anisé s'entremêlent avec naturel. Même la minéralité pierreuse respire la fraîcheur, évoquant sable et graviers mouillés. Le fruit se montre tonique, entre citron vert, kiwi, pomme Granny et coing frais.

On retrouve en bouche la même osmose entre fruit et sol : l'entame plutôt ample, aux saveurs de pomme, de nectarine et d'ananas acidulé précède une trame minérale au grain fin et serré, évoquant craie et sel gemme. En parallèle, quelques herbes fines citronnées et mentholées donnent à la bouche un bel élan aérien. La finale, très active, est superbe de droiture et d'équilibre. L'acidité juteuse vient sculpter une matière fruitée concentrée.

La pureté du fruit, l'énergie du sol : ce Saint-Aubin, intense et de grande classe, fait honneur à ses origines. Terrines de poissons, poulpes ou

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

encornets grillés, sole ou carrelet à la plancha : régalez-vous !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin Compendium - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Frais et lumineux : eucalyptus, petites fleurs blanches, gazon arrosé, verveine citronnée et cerfeuil anisé, sable et graviers mouillés, citron vert, kiwi, pomme Granny et coing frais.

Bouche : Une entame plutôt ample, aux saveurs de pomme, de nectarine et d'ananas acidulé précède une trame minérale au grain fin et serré, évoquant craie et sel gemme. Finale active, porté par un élan citronné et mentholé

Accords mets-vins : Terrines de poissons, poulpe ou encornets grillés, sole ou carrelet à la plancha.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques