

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet - blanc



Ce superbe Chassagne-Montrachet, aux accents résolument iodés et maritimes, offre une densité de fruit et une énergie interne impressionnantes. Tout au long de son arête minérale, il est parcouru d'un puissant courant épicé qui l'ancre profondément dans le sol.

Côté terroir, ce vin affiche un pedigree impressionnant. Il est issu de vieilles vignes de plus de 70 ans, toutes situées sur des climats très qualitatifs et réputés : Meix-Goudart juste au-dessous du 1er Cru Macherelles, mais aussi Blanchot-Dessous et En Journoblot, qui entourent, au Sud et à l'Est, l'emblématique et minuscule Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet.

Soucieux de préserver un maximum de finesse et de fraîcheur sur ce vin naturellement puissant, Joseph a su parfaitement tirer profit d'un millésime aux maturités tardives et aux acidités bien préservées. Il connaît en effet la capacité de ces terroirs à apporter densité et richesse. Il a d'abord vendangé En Journoblot, puis Blanchot-Dessous et enfin Meix-Goudart, un peu plus tardif.

Au premier nez, ce Chassagne-Montrachet nous invite à une ballade en bord de mer, avec ses embruns salins, ses notes iodées d'algues, de crabe et de coquillages. A l'aération prolongée, le fruit émerge progressivement de cette atmosphère maritime, un fruit mûr et gourmand évoquant la poire, la pêche jaune et l'abricot, complétés d'une touche d'ananas. Une dimension florale et herbacée accompagne cette belle symphonie fruitée, apportant de fraîches nuances mentholées et citronnées. Une touche d'huile d'amande douce vient arrondir le propos tandis que l'on sent poindre l'énergie d'épices qui ne vont cesser d'affirmer leur puissance.

C'est en bouche que cette dimension épicée et empyreumatique, venue des profondeurs de la roche, prend toute sa mesure. Les saveurs de fruits blancs et de fruits plus acidulés, comme le kiwi et le citron vert, sont traversées d'un puissant courant d'épices parmi lesquelles on reconnaît le poivre vert, la baie de genièvre, le gingembre, la cardamome, la réglisse et le clou de girofle. La belle ampleur et la densité du milieu de bouche sont parfaitement balancées par un élan salin sapide et salivant. La profondeur de la finale est abyssale : on se laisse porter pendant de longues secondes par un empyreumatisme puissant tempéré d'une note mentholée.

Après un minimum de 3 ans de cave, ce Chassagne-Montrachet, que l'on

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

veillera à carafier préalablement, vous réglera sur des gambas grillées, accompagnées d'un beurre d'herbes, des poissons grillés à la Japonaise ou des vermicelles sautés à la Singapourienne. Plus tard, on pourra aller sur un turbot servi avec sa sauce béarnaise.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Maritime, gourmand : embruns salins, notes iodées d'algues, de crabe et de coquillages, poire, pêche jaune et abricot, complétés d'une touche d'ananas, nuances mentholées et citronnées, huile d'amande douce, poivre blanc

Bouche : Les saveurs de fruits blancs et de fruits acidulés (kiwi et citron vert), traversées d'un puissant courant d'épices : poivre vert, genièvre, gingembre, cardamome, réglisse, clou de girofle. Profondeur, densité, longue finale mentholée, empyreumatique

Accords mets-vins : Des gambas grillées, accompagnées d'un beurre d'herbes, des poissons grillés à la Japonaise ou des vermicelles sautés à la Singapourienne. Plus tard encore, un turbot servi avec sa sauce béarnaise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques