

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru OSA - blanc



Véritable édition limitée, cette cuvée unique a été créée en réponse aux conditions difficiles du millésime 2021, avec ses rendements faméliques. Comme d'autres vignerons, Joseph a fait le choix d'assembler plusieurs premiers crus dans une même cuvée, lorsque la récolte était trop faible pour justifier de les vinifier séparément.

Ravi du résultat, en termes de complexité et d'équilibre, Joseph l'a baptisée OSA, en référence à l'ancien nom du village de Saint-Aubin, berceau de cette grande famille de vignerons, Oratorium Sancti Albini.

Plus précisément, ce sont 3 premiers crus qui ont été assemblés ici : Les Combes, Sur le Sentier du Clou et Sous la Roche Dumay. En 2021, les rendements n'y ont pas atteint 10 hectolitres par hectare. Ces jus très concentrés apportent chacun leur identité. La finesse et la tension minérale pour le terroir très calcaire et plutôt tardif des Combes, la puissance et la densité du côté du Sentier du Clou, un climat plus précoce et solaire. Et enfin, une certaine verticalité, une énergie fuselée, du côté de Sous la Roche Dumay, situé à quelques encablures du finage de Puligny-Montrachet.

Joseph a fait le choix d'assembler les jus juste après le pressage, et de les vinifier ensemble. Le résultat est franchement enthousiasmant. Dès le premier nez, les fruits et les agrumes semblent poser sur un lit de calcaire, une roche immaculée, comme poli par une eau ruisselante. On aime l'énergie dégagée par les notes de pomme Reinette, de poire Passe-Crassane juteuse, de pêche blanche bien mûre mais aussi de citron de Menton et d'un ananas finement acidulé. Une touche plus chlorophyllienne souligne la sensation de fraîcheur qui s'échappe du verre, autour de la verveine, du cerfeuil et d'une pointe de lavande. A l'aération, on perçoit des nuances de bergamote et de citronnelle.

La bouche est pure, active, animée d'une énergie fuselée aux accents de citron, de pamplemousse et de carambole, relevés de notes de réglisse et de poivre blanc. On retrouve nos fruits blancs, plus vrais que nature, accompagnés maintenant de quelques fruits à noyau, entre mirabelle et abricot. La finale est revigorante, elle porte en elle une énergie franchement communicative parfaitement servie par des saveurs d'écorce d'agrumes et une puissante note de poivre de Sichuan.

Un Saint-Aubin 1^{er} Cru de très haut vol, qui vous réglera, dans 2 ou 3 ans, sur un tartare de bar ou de daurade aux agrumes et herbes fines, un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de noisette et au citron vert. A moins que vous n'optiez pour une barbue servie avec une sauce à l'oseille...

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru OSA - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Complexe, élégant : un lit de calcaire immaculé, pomme Reinette, poire Passe-Crassane juteuse, pêche blanche, citron de Menton, ananas finement acidulé, verveine, cerfeuil, une pointe de lavande. Bergamote et citronnelle

Bouche : Pure, active, animée d'une énergie fuselée aux accents de citron, de pamplemousse et de carambole, relevés de notes de réglisse et de poivre blanc. Fruits blancs, mirabelle, abricot. Longue finale revigorante, entre écorce d'agrumes et poivre Sichuan

Accords mets-vins : Un tartare de bar ou de daurade aux agrumes et herbes fines, un carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de noisette et au citron vert. Plus tard, une barbue servie avec une sauce à l'oseille...



Conseils de service

À consommer :
Entre aujourd'hui et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques