

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière - 2020 - blanc



Célèbre 1er cru de Saint-Aubin, La Chatenière surplombe les anciens chais familiaux occupés par Joseph, au-dessus du Hameau de Gamay. Ici, la pente est raide, très drainante et le sol mince est riche en oxydes de fer. Il laisse rapidement la place à la roche-mère calcaire, dans laquelle les vignes d'une bonne cinquantaine d'années s'immiscent en profondeur, y trouvant fraîcheur et nutriments.

La parcelle exploitée par Joseph se situe plutôt au bas de la pente : elle est relativement tardive et traditionnellement vendangée au moins une semaine après En Remilly. Ici, la durée d'ensoleillement est un peu plus faible. La belle concentration du fruit s'équilibre alors à merveille avec une minéralité ciselée, qui porte en elle fraîcheur et tension.

Avec sa vinification sans intrant et son élevage en grands fûts, sans bâtonnage, Joseph parvient à capter l'essence intensément minérale de ce cru mais aussi la fraîcheur et l'éclat du millésime avec une précision remarquable.

On est immédiatement frappé par la finesse des premiers arômes. Des volutes florales s'échappent d'un verre à peine agité. Ces fragrances évanescentes évoquent les fleurs blanches, le muguet et le tilleul. C'est d'une grâce subtile. De capiteux à frais, le bouquet se fait plus chlorophyllien et minéral, évoquant les herbes fines, la craie et le sel marin. Puis, des notes de pêche, de poire Comice, de citron de Menton et d'ananas s'élèvent au-dessus du verre, complétées d'une gourmande touche de biscuit. On perçoit presque, à ce stade déjà, la matière juteuse et mûre d'un Saint-Aubin caressé par d'élégantes notes empyreumatiques.

En bouche, l'attaque ferme et tendue révèle la fraîcheur d'un jus immédiatement savoureux. La poire s'accompagne de fringantes notes anisées ainsi que de beaux amers évoquant les zestes de citron et de mandarine. Ces fruits pimpants sont rejoints par de stimulantes touches épicées de poivre et de baie de genièvre. La matière se fait enfin plus crayeuse et invite une salivante salinité sur la longue finale. Ce Premier Cru La Chatenière se dresse comme un grément léger et parfaitement équilibré qui a hissé grand-voile et misaine pour vous emmener très loin.

Ce lumineux Saint-Aubin brillera sur un carpaccio de bar aux herbes fines, des quenelles de brochet aux écrevisses. Plus tard, vous pourrez également l'associer à des andouilles de Guéméné ou une pintade

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

cuite en cocotte, au cidre et aux pommes. Succulent.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Raffiné, frais : fleurs blanches, muguet et tilleul, herbes fines, craie et sel marin. Des notes de pêche, de poire Comice, de citron de Menton et d'ananas. Une touche gourmande de biscuit. De fines notes de pierre à fusil et de poivre

Bouche : Une attaque ferme, tendue, sur des saveurs juteuses de poire, de zestes de citron et de mandarine, complétées d'une note anisée. Un milieu de bouche crayeux, relevé de quelques épices, entre poivre et baie de genièvre. longue finale saline et salivante

Accords mets-vins : Une salade de langoustines ou de chair de crabe, un carpaccio de bar aux herbes fines, ou, plus tard, des quenelles de brochet aux écrevisses. Autre option, une andouille de Guéméné ou une pintade aux pommes et cidre.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques