

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2023 - blanc



Joseph Colin nous gratifie cette année d'un 1er Cru En Cailleret tout en nuances minérales et pierreuses, raffiné dans ses arômes, concentré dans sa texture et doté d'un profil résolument vertical et salin.

La parcelle qu'il exploite sur ce célèbre premier cru de Chassagne se situe dans sa partie haute, au-dessus de 300 mètres d'altitude. Ici, le sol est extrêmement mince et caillouteux. Ce sont de très vieilles vignes, dont près de la moitié sont centenaires ! Leur système racinaire fait littéralement corps avec la roche-mère calcaire. Les rendements sont naturellement très limités, avec des raisins petits et très concentrés.

En 2021, la partie haute de la parcelle, moins avancée dans son débourrement, a un peu mieux résisté au gel. Les rendements sont restés cependant très faibles, puisque c'est à peine deux fûts de ce précieux nectar que Joseph a produit. Parfaitement fidèle à l'identité du terroir, ce Chassagne 1er Cru En Cailleret affiche aujourd'hui un équilibre souverain entre éclat fruité, raffinement floral et une expression délicate, effilée mais omniprésente de la roche.

Au premier nez, c'est un superbe bouquet de fleurs blanches qui s'offre à nous, entre chèvrefeuille, aubépine, muguet et jasmin, comme baignées d'un délicat halo fumé et poudré. Les notes franches de poire et de pêche s'accompagnent d'une nuance herbacée de cerfeuil, de gentiane et d'une touche épicée, entre réglisse, baie de genièvre et poivre blanc. L'expression du sol sur des notes de caillou mouillé, de poussière de marbre et de sel Gemme renforce la sensation de fraîcheur et d'énergie fuselée que le vin dégage.

Le charme continue d'opérer en bouche où ce Chassagne se déploie dans un registre vertical, longiligne, porté en permanence par la puissance de la roche. On aime l'éclat pur de son fruit, autour de la poire Conférence, de la pomme et de la nectarine. On est stimulé par une fine amertume acidulée évoquant les zestes de citron vert et de mandarine. On salive sur cette imprégnation saline qui vient se poser délicatement sur chaque papille. La finale est superbe : l'énergie du sol et l'élégance des fleurs semblent encapsulées dans une magnifique texture soyeuse et enveloppante. L'équilibre est somptueux ! Grand vin.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Élégant, minéral : chèvre-feuille, aubépine, muguet et jasmin, baignés d'un délicat halo fumé et poudré.

Poire, pêche, une note herbacée de cerfeuil et de gentiane. réglisse, baie de genièvre et poivre blanc. Caillou mouillé, sel gemme, craie.

Bouche : Fuselée, verticale et longiligne. Densité savoureuse de la poire et de la pêche, parfaitement balancée par une expression incisive et saline des calcaires, et une fine amertume acidulée évoquant les zestes d'agrumes. Vibration pierreuse de la finale

Accords mets-vins : Jeune, sur un carpaccio de bar ou des sashimis. Plus tard, Saint-Jacques rôties et crème de cerfeuil, sole meunière, risotto aux langoustines.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2024 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques