

# LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

## Domaine Joseph Colin - Bourgogne Aligoté Les Jardins de la Côte - 2022 - blanc



Cet Aligoté, tonique, expressif et raffiné, tient son joli nom de la position singulière que les vignes occupent. Elles ont en effet été plantées sur un terroir d'altitude frais et tardif, en allant vers le plateau de la Rochepot. Ici, les sols argilo-calcaires assez profonds étaient jadis dévolus aux cultures maraîchères du village : c'était donc un peu « le jardin de la Côte »...

C'est avec cette parcelle mêlant des vieilles vignes de 70 ans avec quelques pieds plus jeunes que Joseph clôture généralement ses vendanges, autour du 5 septembre sur ce millésime 2022 au profil à nouveau assez précoce.

Pour cette cuvée, après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Joseph privilégie un élevage en grands fûts de 500 et 600 litres, avec moins de 10% de fûts neufs, afin de ne pas dénaturer l'expression pure du fruit, dans tout son éclat et sa fraîcheur naturelle.

Pari parfaitement réussi : cet Aligoté tonique et charmeur devrait illuminer vos apéritifs, autour de toast au saumon Gravlax, d'un plateau de fruits de mer ou de quelques sushis. Le nez, subtil et vertical, est empreint d'une dimension calcaire aux accents fumés. Ce sont ensuite les agrumes, toniques mais délicats dans leur expression qui s'invitent aux premières loges : on reconnaît le pamplemousse, les citrons jeunes et verts et la clémentine. Une touche de kiwi précède pomme Granny, poire juteuse et prune Reine Claude, encore un peu acidulée.

L'impression de fraîcheur qui s'élève du verre est soutenue par des notes aériennes de fleurs blanches à peine écloses et d'herbes fines, autour de la coriandre, du cerfeuil et d'évocations de jeunes pousses tendres de sucrose. On aime cette aromatique toute en nuances.

La bouche se montre déjà bien expressive : juteuse, fuselée et gourmande, elle déploie ses saveurs de pomme et de poire, d'orange, de citron ou de zeste de pamplemousse relevées d'une touche poivrée très stimulante. On retrouve la fraîcheur et l'énergie chlorophyllienne des herbes aromatiques juste cueillies, autour de la verveine, la citronnelle ou la feuille de menthe. L'acidité est juste parfaite, elle dynamise le milieu de bouche sans une once d'agressivité. Ce millésime de chair et de plénitude, bien ensoleillé, va décidément fort bien à ce terroir tardif. L'équilibre est superbe, jusqu'à la finale, imprégnée de fruits blancs épicés et d'agrumes, à la persistance remarquable.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Une fois n'est pas coutume, vous pourrez vous en régaler dès aujourd'hui sur un plateau de fruits de mer, des sushis ou un saumon gravlax. Autre option, après 2 ou 3 ans de cave, quelques grands classiques bourguignons, fricassée de cuisses de grenouilles ou escargots au beurre persillé. Plus tard encore, un haddock poché accompagné d'une purée de céleri sera parfait. Un Aligoté de grande classe.

**Quantité limitée à 3 bouteilles par client.**

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Joseph Colin - Bourgogne Aligoté Les Jardins de la Côte - 2022 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Jaune clair, reflets verts

**Nez** : Subtil, vertical : dimension calcaire aux accents fumés, pamplemousse, citrons jeunes et verts, clémentine, kiwi, pomme Granny, poire juteuse et prune Reine Claude, fleurs blanches à peine écloses, coriandre, cerfeuil, jeunes pousses tendres de sucre.

**Bouche** : Juteuse, fuselée et gourmande (pomme, poire, orange, citron, zeste de pamplemousse) touche poivrée très stimulante, verveine, citronnelle, menthe. L'acidité dynamise le milieu de bouche. Longue finale imprégnée de fruits blancs épicés et d'agrumes.

**Accords mets-vins** : Sur un plateau de fruits de mer, des sushis ou un saumon gravlax, après 2 ou 3 ans de cave, sur une fricassée de cuisses de grenouilles ou escargots au beurre persillé. Plus tard encore, un haddock poché accompagné d'une purée de céleri sera parfait.



### Conseils de service

**À consommer** :  
Idéalement entre 2025 et 2031

**Température de service** : 11°

**Ouverture** : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Bourgogne Aligoté

**Cépage** : Aligoté

**Culture** : Biologique, principes biodynamiques