

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin Compendium - 2022 - blanc



Le bien-nommé « Compendium » est à lui seul un véritable condensé des terroirs de Saint-Aubin : il en est une sorte de brillante synthèse, d'image complète et fidèle de leurs nuances et leur diversité. Joseph assemble désormais les raisins de huit lieux-dits (la parcelle du climat de Vermarain, juste au-dessus du 1er Cru éponyme, s'y est ajoutée en 2019) aux caractéristiques variées, en particulier en termes d'exposition et de précocité, mais aussi de profondeur des sols et de présence plus ou moins marquée des calcaires. Près des deux tiers des raisins proviennent cependant des climats « Le Banc » et « Champ Tirant », situés plutôt en altitude sur des sols très pierreux et donnant au vin une signature minérale vibrante et effilée.

Pour cette cuvée aux origines si diversifiées, le choix des dates de vendanges est essentiel : parcelle par parcelle, Joseph recherche de la fraîcheur et des aromatiques justes, précises, sans tomber dans le registre exotique qui peut vite se développer si l'on attend un peu trop longtemps, dans des millésimes solaires comme le fut encore 2022. Lorsque nous avons découvert ce « Compendium » en octobre dernier, tout en fraîcheur, en harmonie, sur un fruité juteux et jaillissant, nous avons pu constater à quel point les maturités étaient optimales !

Comme tous les vins du Domaine, ce Saint-Aubin a été vinifié (parcelle par parcelle) sans débourageage préalable et sans ajout de soufre, dans de grands demi-muids de 500 litres. Point de bâtonnage non plus, afin de conserver la présence protectrice de gaz carbonique issue de la fermentation. Vient ensuite le temps du passage en cuve, durant 3 mois environ, période pendant laquelle l'influence de chaque terroir s'harmonise et le vin regagne en tension et en énergie.

La sensation de fraîcheur dégagée dès le premier nez est absolument remarquable, tout comme le raffinement de ses parfums : il s'ouvre sur des évocations subtiles d'un paysage de printemps, encore mouillé de la rosée matinale. On pense aux premières jonquilles, aux primevères, puis à des citronniers ou des orangers en fleurs, à l'acacia ou au tilleul. Quelques touches chlorophylliennes d'herbe juste coupée et de cerfeuil précèdent des notes d'agrumes délicats, autour du citron et du pamplemousse. Une touche lactée toute aussi fraîche ajoute une dimension résolument gourmande évoquant une crème glacée, un lassi bien frais. L'imprégnation calcaire est fraîche et dynamique comme une eau de roche ruisselant sur des galets.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

L'éclat juteux du fruit s'affirme dès l'entame de bouche : un fruit croquant et mûr, expressif et plein d'énergie. On retrouve nos agrumes, autour de la mandarine, de l'orange et d'une déclinaison de citrons, mais aussi la poire Nashi, tirant presque vers le coing, la mirabelle, les noyaux de pêche ou d'abricot, porteurs de fins amers particulièrement stimulants. Autant de fruits traversés d'un élan épicé, parfaitement dosé, qui vient exciter encore davantage nos papilles. Une touche anisée évoquant le fenouil, des notes de livèche et de gingembre, une nuance de poivre blanc : tout ici fonctionne avec un sens de la mesure et de l'équilibre absolument magistral. Une des signatures des vins de Joseph Colin. La finale, très active, énergisante même, se déploie dans un registre poivré et fruité, portée par une arête pierreuse étirée à la finesse remarquable. L'acidité juteuse des agrumes semble faire scintiller de minuscules éclats de roche.

La pureté du fruit, l'énergie du terroir : ce Saint-Aubin, intense et de grande classe, fait honneur à ses origines. Terrines de poissons, poulpes ou encornets grillés, sole ou carrelet à la plancha : régalez-vous. Plus tard, on veillera à agrémenter notre filet de bar ou de barbue avec un jus crémeux de crustacés.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin Compendium - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Frais et lumineux : jonquilles, primevères, citronniers ou orangers en fleurs, acacia, tilleul, herbe juste coupée, cerfeuil, citron, pamplemousse, crème glacée, lassi bien frais, eau de roche ruisselant sur des galets.

Bouche : Juteuse, fruit croquant, mûr, expressif et plein d'énergie, fins amers stimulants, élan épicé, fenouil, livèche, gingembre, poivre blanc.
Finale pierreuse, très active, énergisante dans un registre poivré et fruité.

Accords mets-vins : Terrines de poissons, poulpes ou encornets grillés, sole ou carrelet à la plancha. Plus tard, on pourra agrémenteur notre filet de bar ou de barbue avec un jus crémeux de crustacés.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques