

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2022 - blanc



Ici aussi, Joseph Colin a la chance d'exploiter une petite parcelle de vieilles vignes qui ont entre 60 et près de 100 ans, donnant des raisins peu nombreux, petits, mais magnifiquement concentrés et expressifs.

Malgré sa taille relativement importante (pour la Côte d'Or !), puisqu'il compte plus d'une dizaine d'hectares, le 1er Cru Les Chenevottes est encore souvent méconnu. Il occupe pourtant une position tout à fait privilégiée sur le finage de Chassagne-Montrachet et donne des blancs d'une grande élégance aromatique, mais aussi parmi les plus intenses, profonds et vibratoires, de la Côte de Beaune. De l'avis de Joseph, c'est particulièrement vrai sur les millésimes plutôt secs et solaires, comme 2022, qui conviennent fort bien à ce terroir.

Les vignes des Chenevottes regardent en direction du célèbre Montrachet, de l'autre côté de la route qui s'enfonce ensuite dans la combe de Saint-Aubin. Orientées au levant, à mi-coteau, elles partagent avec le célèbre Grand Cru un sol de marnes mêlant argiles fines rougeâtres, riches en oxyde de fer, et calcaires, les premières apportant du volume et de la structure, les seconds, une belle finesse minérale et épicée.

Après une vinification la plus naturelle qui soit en grand fût, sans bois neuf cette année, ce 1er Cru Chenevottes a été élevé pendant 12 mois avant de repasser 4 mois supplémentaires en cuve. Sur cette cuvée, la fermentation est souvent assez lente, contribuant à renforcer la densité de texture et la sensation de profondeur qui se dégagent du vin.

Dès le premier nez, on se retrouve plongé dans un paysage luxuriant aux essences sensuelles mais empreintes d'une belle fraîcheur tonique : on aime la touche florale de chèvrefeuille et de jasmin, on se laisse charmer par la douceur de la poudre d'amande et d'un miel fin. Peu à peu, les notes épicées nous emmènent vers l'orient, entre curcuma, carvi et noix de muscade. On se régale d'une pêche blanche ou d'un brugnion mûr et juteux, plus vrais que nature, parcourus d'une touche stimulante de zeste d'orange et de cédrat. A l'aération, l'empreinte minérale, d'abord sur des épices réconfortantes, gagne en fraîcheur et en tonicité : on pense maintenant à des cailloux mouillés, à la craie humide.

La bouche se structure autour d'un noyau fruité ample, souple et nourrissant. On se régale de la chair savoureuse et finement acidulée de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

la poire, de la pêche de vigne et de la prune verte. La baie de genièvre mais aussi les zestes de citrons jaune et vert apportent une fine amertume qui stimule les papilles. L'extrait sec enrobe le palais tandis que la dimension empyreumatique s'affirme sur une finale serrée et imprégnée par les calcaires. Un grand vin, élégant, savoureux et très persistant, parfait sur une barbue ou un Saint-Pierre cuisiné façon « retour des Indes », en s'inspirant de la recette fameuse d'Olivier Roellinger. Autre option, après quelques années de cave, des ravioles de homard aux morilles !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Sensuel, complexe : chèvrefeuille, jasmin, poudre d'amande, miel, curcuma, carvi, noix de muscade, pêche blanche, brugnol, zeste d'orange, cédrat, empreinte minérale sur des saveurs d'épices réconfortantes puis de cailloux mouillés, de craie humide.

Bouche : Un noyau fruité ample, souple et nourrissant autour de la chair savoureuse et finement acidulée de poire, de prune verte et de pêche de vigne. La baie de genièvre et les zestes de citrons apportent une fine amertume. Longue finale serrée empyreumatique.

Accords mets-vins : Sur une Barbue ou un Saint-Pierre cuisiné façon « retour des Indes », selon la recette d'Olivier Roellinger. Autre option, après quelques années de cave, des ravioles de homard aux morilles !



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques