

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière - 2022 - 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 fruit, avec une précision remarquable.

Le nez, expressif, s'ouvre sur l'herbe fraîche, l'ortie et les plantes d'eau. Les volutes de fleurs blanches et de pollen complètent gracieusement cette première impression printanière. Le bouquet emprunte ensuite des voies plus chlorophylliennes et invite dans le paysage des notes de fenouil et d'herbes fines. Le sol imprègne les parfums d'une minéralité tantôt fumée, sur le silex frotté, tantôt plus saline et iodée. Après agitation, les arômes se font plus éclatants encore autour des fruits mûrs, entre poire, pêche et melon, du miel mais également du berlingot, de la guimauve et d'expressions finement empyreumatiques. C'est riche sans jamais être ostentatoire. On aime la précision des équilibres et des contours.

L'attaque est ferme mais parfaitement servie par une texture soyeuse, presque onctueuse. Le boisé, avec ses notes légèrement toastées, enrobe le tout avec beaucoup d'élégance. Un deuxième rideau plus tonique invite des notes de jus de citron, de mandarine et une touche mentholée qui dynamise le milieu de bouche. Cette belle énergie est encore relevée par le poivre, la quinine et les baies de genièvre. La matière se fait plus minérale et salivante en finale, entre sel et poivre, tout en n'ayant rien perdu de la douceur gourmande d'une touche de crème fouettée. Que de justesse !

Jeune, on pourra aller sur une salade de langoustines ou d'araignée de mer aux agrumes et herbes fines. Plus tard, régalez-vous sur des

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

quenelles de brochet, un Saint-Pierre rôti accompagné d'un beurre blanc. Dans quelques années, la volaille de Bresse pochée, servie avec quelques champignons sauvages, pourra être une autre option gagnante. Un très beau vin de gastronomie.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru La Chatenière - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Expressif, printanier : herbe fraîche, ortie, plantes d'eau, fleurs blanches, pollen, fenouil, herbes fines, minéralité fumée (silex frotté) puis plus saline et iodée, poire, pêche, melon, miel, berlingot, guimauve, expressions finement empyreumatiques.

Bouche : Attaque ferme, enrobée d'une texture soyeuse, onctueuse, notes toastées, jus de citron, de mandarine, touche mentholée dynamisante, poivre, quinine, baies de genièvre. Finale minérale et salivante mais avec la douceur gourmande de la crème fouettée.

Accords mets-vins : Jeune, une salade de langoustines ou d'araignée de mer aux agrumes et herbes fines. Plus tard, des quenelles de brochet, un Saint-Pierre rôti accompagné d'un beurre blanc, volaille de Bresse pochée, accompagnée de quelques champignons sauvages.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques