

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2022 - blanc



Doit-on encore présenter le cru En Remilly tant celui-ci rayonne depuis longtemps maintenant, au côté des Murgers des Dents de Chien, comme un porte-étendard de ce que le finage de Saint-Aubin produit de plus précieux : de grands blancs verticaux, complexes et intensément minéraux.

Joseph a la chance d'y exploiter trois petites parcelles, sur des secteurs bien distincts, lui permettant de révéler dans cette magnifique cuvée toute la complexité de ce fameux Premier Cru. L'une se situe sur le plateau et surplombe la zone des Grands Crus, à quelques dizaines de mètres du Montrachet. Ici, les sols sont minces et assez riches en oxydes de fer. La seconde occupe une position un peu plus basse sur le coteau, en direction de la route, et regarde du côté de Chassagne-Montrachet.

La troisième enfin se situe sur l'excellent secteur des Cortons qui doit son nom aux vieilles sélections massales en provenance du Grand Cru éponyme, plantées jadis dans ce secteur et qui se sont fort bien acclimatées à ce terroir pierreux mais assez frais. Les vignes ont une quarantaine d'années en moyenne : un âge respectable qui leur a permis de s'imprégner en profondeur de l'identité des terroirs d'En Remilly.

Après une vinification sans intrant et un élevage d'un an en demi-muids suivi d'un passage en cuves de 3 mois supplémentaires, ce Saint-Aubin En Remilly offre aujourd'hui la quintessence d'expression de ce grand terroir calcaire et d'un millésime rayonnant et plein d'énergie.

Dès le premier nez, on perçoit la parfaite maturité du fruit : Joseph a su aller chercher sur ce millésime un supplément de charme et de douceur qui s'équilibre à merveille avec cette sensation d'énergie fuselée et pénétrante typique de Remilly. Des notes de suc de violette, de bonbon à la menthe, de pêche blanche et de jus de poire se marient avec des nuances subtiles et fraîches d'agrumes, autour du citron jaune et de pamplemousse, mais aussi des parfums aériens plus herbacés, entre cerfeuil, coriandre et aneth. L'énergie du kiwi s'acoquine avec une pomme juteuse et bien mûre. Tandis que de fines touches de poivre blanc et de poudre de gingembre flottent dans l'air. Une note caressante de miel et de fleurs blanches épanouies s'accompagne d'une touche crémeuse délicate, témoin d'un élevage aussi discret que raffiné.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche où le vin déploie sa matière charnue, texturée mais souple et dynamique, portée par l'énergie

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

acidulée des agrumes et un grain pierreux accrocheur. Le fruit se pare désormais d'une dimension saline stimulante. La roche n'en finit pas d'infuser le fruit, nous faisant saliver de longues secondes. Les agrumes, orange sanguine et pomelo entête, et la rhubarbe confite s'accompagnent d'une excitante note de poivre vert. Long, incroyablement sapide, voici un superbe représentant de ce cru phare de l'appellation Saint-Aubin, sur un grand millésime. « Un des plus grand de toute sa carrière » selon les mots du pourtant très humble Joseph Colin... C'est peu dire.

Idéal, jeune, sur des langoustines flambées accompagnées de quelques girolles, une sole grillée au beurre citronnée servie avec gnocchis ou purée de pommes de terre ou un bar de ligne en croûte de sel cuit sur les braises. Plus tard, on pourra aisément aller vers le turbot rôti au beurre blanc, suivi, en fin de repas, d'un Mont d'Or bien crémeux.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru En Remilly - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Charmeur, doux : suc de violette, bonbon à la menthe, pêche blanche, jus de poire, citron jaune, pamplemousse, cerfeuil, coriandre, aneth, kiwi, pomme juteuse, poivre blanc, poudre de gingembre, miel, fleurs blanches, touche crémeuse subtile.

Bouche : Matière charnue, texturée mais souple et dynamique, portée par l'énergie acidulée des agrumes et un grain pierreux accrocheur. Dimension saline salivante. Les agrumes et la rhubarbe confite relevés saveurs de poivre vert. Longue finale sapide.

Accords mets-vins : Jeune, langoustines flambées avec des girolles, sole grillée au beurre citronnée avec des gnocchis ou une purée de pommes de terre, bar de ligne en croûte de sel cuit sur les braises. Plus tard, turbot rôti au beurre blanc. En fin de repas, un Mont d'Or.



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