

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou - 2022 - blanc



Joseph Colin a la chance d'exploiter une parcelle de vieilles vignes, âgées de plus de 70 ans, sur cet excellent 1er Cru de Saint-Aubin qui donne des vins à la fois gourmands, concentrés et intensément minéraux.

Ce 1er Cru qui surplombe le village de Saint-Aubin se situe à une altitude relativement élevée, autour de 350 mètres. Cependant, son exposition au Sud-Est tout comme ses sols bruns, calcaires et caillouteux, en font un terroir plutôt chaud et précoce. C'est d'ailleurs avec cette parcelle, située sur la partie la plus haute et la plus pentue du Cru, au niveau du lieu-dit Travers de Marinot, que Joseph a débuté ses vendanges à Saint-Aubin, autour du 25 août cette année.

Après un pressurage délicat en grappe entière, le jus est ensuite vinifié puis élevé sans levurage et sans ajout de soufre, dans des demi-muids, pendant 12 mois, avant de repasser 3 mois en cuve, pour finir de s'harmoniser.

A peine le nez au-dessus du verre, on tombe sous le charme de parfums sensuels, mêlant douceur florale, gourmandise lactée et fruits mûrs. Des volutes lactées de beurre de baratte ou de crème d'Isigny s'élèvent du verre et s'enroulent autour d'un cœur de fruits à chair blanche, entre poire Comice, pomme Granny et pêche plate. De délicates notes florales viennent ensuite caresser vos sens, autour du chèvrefeuille, du jasmin, de l'œillet blanc et de quelques fleurs tisanières. A l'aération prolongée, la sensation de fraîcheur s'affirme, d'abord sur une touche tonique de baie de genièvre, puis sur des évocations d'herbes tendres, de cerfeuil, d'une eau fraîche et cristalline ruisselant sur les galets. On balance sans cesse entre gourmandise et tonicité, d'un côté la tarte au citron meringuée, de l'autre les agrumes givrés. La prune Reine-Claude fait son apparition, nimbé d'un voile très délicatement épicé, entre poivre blanc et poudre de gingembre, semblant flotter dans l'atmosphère.

La bouche, ample et texturée, déploie sa matière gorgée du suc du fruit et de l'énergie des agrumes bien mûrs, autour du citron vert, de l'orange et du pomelo. Le tout relevé de stimulantes notes de poivre Sichuan, finement mentholé, et de gingembre. Un souffle frais parcourt le milieu de bouche, porté par l'énergie du kiwi, de la pomme Granny, et la fraîcheur désaltérante d'une eau parfumée d'un peu de concombre et de menthe. Les équilibres sont absolument parfaits, et l'intensité de la finale, impressionnante. Imprégnée de sol, tendue, serrée, elle fuse et nous porte en avant de longues secondes.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Avec son empyreumatisme poivré qui lui donne des airs d'un cru de Chassagne-Montrachet, ce Sentier du Clou brillera sur des gambas ou des langoustines flambées, et même un homard grillé, badigeonné d'un beurre d'estragon. Autre option, les huîtres grillées, servies chaudes. Plus tard, optez pour des ravioles de langoustines dans un bouillon infusé coco-citronnelle...

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à citron, lumineuse

Nez : Sensuel, frais : beurre de baratte, crème d'Isigny, poire Comice, pomme Granny, pêche, chèvre-feuille, jasmin, œillet blanc, fleurs tisanières, baie de genièvre, cerfeuil, tarte au citron meringuée, agrumes, prune Reine-Claude, poivre blanc, gingembre.

Bouche : Ample et texturée, matière juteuse, énergie des agrumes bien mûrs, stimulantes notes de poivre Sichuan et de gingembre, kiwi, pomme Granny, eau parfumée au concombre et à la menthe. Finale intense imprégnée de sol, tendue.

Accords mets-vins : Sur des gambas ou des langoustines flambées, et même un homard grillé, badigeonné d'un beurre d'estragon, les huîtres grillées, servies chaudes. Plus tard, sur des raviolis de langoustines dans un bouillon infusé coco-citronnelle...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une à deux heures en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques