

Domaine Joseph Colin - Saint Aubin 1er Cru Pitangeret - 2022 - blanc



Comptant parmi les grandes réussites du millésime, tout en harmonie entre sensualité et fraîcheur, densité et énergie, ce Saint-Aubin 1er Cru Pitangeret (anciennement Les Combes) est issu de deux petites parcelles de vignes plantées par le père de Joseph, Marc, au milieu des années 1980, l'une directement sur le climat de Pitangeret et l'autre sur le secteur voisin des Combes.

Dans les deux cas, nous nous situons en limite du finage de Saint-Aubin en allant vers Chassagne-Montrachet, le vin ne manquant d'ailleurs pas de similitudes avec le Chassagne-Montrachet 1er Cru Chenevottes, tout proche.

Exposées plein Est, les vignes bénéficient d'un substrat très calcaire, riche en oxydes de fer. Ces parcelles bien aérées, qui regardent du côté des Murgers des Dents de Chien et de Remilly, offrent une maturité assez tardive. Sur ce millésime plutôt précoce et très ensoleillé, les raisins ont pu tranquillement atteindre leur optimum de maturité, donnant au vin un profil particulièrement équilibré entre le charme sensuel d'un fruit bien mûr et une stimulante sensation de fraîcheur, portée de bout en bout par la trame minérale et épicée venue des calcaires.

Passée une touche fumée évoquant la pierre à fusil, le premier nez nous plonge dans un univers gourmand et sensuel d'amande et de noisette, d'huile de sésame, de miel de fleurs jaunes et de pollen, de coulis de poire et de pêche, de pomme délicatement caramélisée, de confiture d'abricot. On pense aussi à un pain au lait ou un financier, à un beurre manié ou une crème fouettée. Cette sensation de douceur caressante est parfaitement balancée par des arômes plus énergiques, autour des agrumes et des épices : on reconnaît des parfums de marmelade au citron vert, de kumquat, de gingembre confit, de pâte de fruit à l'orange. Le cerfeuil, finement anisé, accompagne maintenant une note de verveine séchée. La complexité est au rendez-vous, l'équilibre aussi.

La bouche, souple et soyeuse, est gourmande et tonique. On retrouve nos agrumes, moins confits et plus juteux : on lèche le zeste, on croque dans un segment d'orange, de mandarine ou de pomelo. La gelée de coing ou d'abricot précède une touche acidulée et vivifiante de rhubarbe. La finale déploie son énergie autour d'un cœur empyreumatique délicat, réconfortant. La fine amertume des écorces d'agrumes laisse progressivement la place à un grain crayeux qui prolonge le plaisir de longues secondes.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ultra-sapide, ce Saint-Aubin Pitangeret brillera d'ici deux à trois ans pour accompagner noix de Saint-Jacques au cerfeuil, gambas servies avec une mayonnaise au cerfeuil ou un sandre au court-bouillon et sa sauce Béarnaise. En fin de repas, on imagine quelques fromages crémeux comme un Brillat-Savarin ou un chaource. Très belle réussite !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint Aubin 1er Cru Pitangeret - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Pierre à fusil, amande, noisette, huile de sésame, miel, pollen, coulis de poire, de pêche, pomme caramélisée, confiture d'abricot, pain au lait, financier, beurre manié, crème fouettée, marmelade au citron vert, kumquat, gingembre confit, cerfeuil.

Bouche : Souple, soyeuse, gourmande et tonique, agrumes juteux, gelée de coing ou d'abricot, rhubarbe. Finale autour d'un cœur empyreumatique délicat, réconfortant, d'une fine amertume d'écorces d'agrumes et un grain crayeux.

Accords mets-vins : D'ici 2 à 3 ans sur des noix de Saint-Jacques au cerfeuil, gambas servies avec un mayonnaise au cerfeuil ou un sandre au court-bouillon et sa sauce Béarnaise. En fin de repas, sur quelques fromages crémeux comme un Brillat-Savarin ou un chaource.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2034

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques