

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Aligoté Les Jardins de la Côte - 2023 - blanc



Cet Aligoté, tonique, expressif et raffiné, tient son joli nom de la position singulière que les vignes occupent. Elles ont en effet été plantées sur un terroir d'altitude frais et tardif, en allant vers le plateau de la Rochepot. Ici, les sols argilo-calcaires assez profonds étaient jadis dévolus aux cultures maraîchères du village : c'était donc un peu « le jardin de la Côte »...

C'est avec cette parcelle mêlant des vieilles vignes de 70 ans avec quelques pieds plus jeunes que Joseph clôturerait généralement ses vendanges, autour du 12 septembre sur ce millésime 2023 aux équilibres remarquables.

Pour cette cuvée, après une fermentation naturelle, sur levures indigènes, Joseph privilégie un élevage en grands fûts de 500 et 600 litres, avec moins de 10% de fûts neufs, afin de ne pas dénaturer l'expression pure du fruit, dans tout son éclat et sa fraîcheur naturelle.

Pari parfaitement réussi : cet Aligoté tonique et charmeur devrait illuminer vos apéritifs, autour de toast au saumon Gravlax, d'un plateau de fruits de mer ou de quelques sushis. Le nez, subtil et vertical, est empreint d'une dimension calcaire aux accents poudrés. Ce sont ensuite les agrumes, toniques mais délicats dans leur expression qui s'invitent aux premières loges : on reconnaît le pamplemousse et le citron vert. L'éclat pur et gourmand du fruit est remarquable : on se régale maintenant de parfums de pomme Granny, de poire, d'ananas et de kiwi, un peu acidulé.

L'impression de fraîcheur qui s'élève du verre est soutenue par des notes aériennes de fleurs blanches à peine écloses et d'herbes fines, autour de la coriandre, du cerfeuil et de la menthe fraîche. On aime cette aromatique à la fois gourmande et toute en nuances.

La bouche se montre déjà très expressive : juteuse, fuselée et gourmande, elle déploie ses saveurs de fruits blancs acidulés et de zeste de citron vert relevées d'une touche poivrée très stimulante. On retrouve la fraîcheur et l'énergie chlorophyllienne des herbes aromatiques juste cueillies, autour de la verveine et de la citronnelle. L'acidité est juste parfaite, elle dynamise le milieu de bouche sans une once d'agressivité. L'équilibre est superbe, jusqu'à la finale, imprégnée de fruits blancs épicés et d'agrumes, à la persistance remarquable.

Vous pourrez vous régaler dès aujourd'hui de ces "Jardins de la Côte" sur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

un plateau de fruits de mer, des sushis ou un saumon gravlax. Autre option, après 2 ou 3 ans de cave, quelques grands classiques bourguignons, fricassée de cuisses de grenouilles ou escargots au beurre persillé. Plus tard encore, un haddock poché accompagné d'une mousseline de céleri sera parfait. Un Aligoté de grande classe.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Aligoté Les Jardins de la Côte - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Subtil, vertical : dimension calcaire aux accents fumés, pamplemousse, citrons jeunes et verts, clémentine, kiwi, pomme Granny, poire juteuse et ananas, fleurs blanches à peine écloses, coriandre, cerfeuil, jeunes pousses de menthe

Bouche : Juteuse, fuselée et gourmande (pomme, poire, orange, citron, zeste de pamplemousse) touche poivrée très stimulante, verveine, citronnelle, menthe. L'acidité dynamise le milieu de bouche. Longue finale imprégnée de fruits blancs épicés et d'agrumes.

Accords mets-vins : Sur un plateau de fruits de mer, des sushis ou un saumon gravlax, après 2 ou 3 ans de cave, sur une fricassée de cuisses de grenouilles ou escargots au beurre persillé. Plus tard encore, un haddock poché accompagné d'une purée de céleri sera parfait.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Cépage : Aligoté

Culture : Biologique, principes biodynamiques