

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Les Hauts de la Combe - 2023 - blanc



Joseph Colin nous gratifie d'un Bourgogne de haut vol, au fruit jaillissant, à la verticalité ciselée, qui font honneur à ses nobles origines, entre Puligny et Chassagne-Montrachet !

Une bonne moitié de cette cuvée provient d'une parcelle de vieilles vignes, située sur le finage de Puligny-Montrachet sur le lieu-dit La Combe, à côté de l'excellent climat des Houlières. Nous sommes juste à la sortie sud du village. Si les sols sont un peu plus argileux, ils restent marqués par la présence de marnes blanches et de calcaires souples qui apportent cette finesse de texture et ces beaux équilibres acides. L'autre moitié est tout aussi bien née, du côté du climat des Hauts des Champs, sur le finage de Chassagne-Montrachet cette fois : ici, la nature du substrat apporte au jus de la structure et de la densité.

Là encore, Joseph est passé maître dans le choix des dates de vendanges afin de capter ce juste point de maturité où le raisin va donner le meilleur de ses arômes et de ses saveurs, sans avoir rien perdu de sa tension et de sa fraîcheur. Une fraîcheur que les vinifications douces ainsi que les élevages en grandes barriques de 5 à 600 litres, sans bâtonnage, ont permis de parfaitement préserver.

Ce Bourgogne séduit aujourd'hui par ses parfaits équilibres entre l'éclat pur et jaillissant d'un fruit idéalement mûr, et une matière juteuse, acidulée, toujours en mouvement, qui électrise nos papilles. Au nez, on aime la présence à la fois gourmande et tonique de la pulpe d'agrumes, autour de la clémentine et du citron de Menton. Pomme Reinette et poire Nashi, tendant vers le coing frais, se parent de nuances anisées et mentholées, évoquant les herbes fraîches : on pense à l'estragon, au cerfeuil, à la feuille de menthe. Encore une fois, vivacité et fraîcheur sont au rendez-vous, loin des marqueurs d'un millésime solaire.

Mêmes sensations d'équilibre et de précision en bouche où l'entame juteuse, charnue, laisse peu à peu la place à un cœur effilé et tendu par l'imprégnation calcaire et l'énergie des épices. On reconnaît le gingembre, le poivre blanc, un soupçon encore timide de cardamome, la sauge et un sel de céleri qui relèvent un cœur fruité autour des fruits blancs, du brugnol, de l'orange et du citron vert. En rétro-olfaction, on retrouve une succulente clémentine. Les équilibres acides-amers sont absolument superbes, relançant la salivation et l'envie de se mettre à table ! Une note d'amande voisine avec la fraîcheur de l'estragon et d'un zeste de citron.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Concentré, fuselé par un grain minéral fin et serré, déjà très long en bouche, il vous réglera alors sur des tempuras de langoustines, ou un tartare de bar aux fines herbes. A moins que vous n'optiez pour des sashimis.

Ce Bourgogne Les Hauts de la Combe fait partie de cette race de vins qui régénère : on en redemande !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Bourgogne Les Hauts de la Combe - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, clair

Nez : Raffiné, aérien : chair pulpeuse d'une clémentine, d'un citron de Menton, marmelade à l'anglaise au citron, pomme Reinette, poire Nashi, estragon, cerfeuil, menthe, cardamome.

Bouche : L'entame juteuse, charnue laisse la place à un cœur effilé, tendu par l'imprégnation calcaire et l'énergie des épices, mais aussi fruité (fruits blancs, (pêche, orange sanguine, citron vert), coing et clémentine en rétro-olfaction, amande, estragon.

Accords mets-vins : Des tempuras de langoustines, ou un tartare de bar aux fines herbes. A moins que vous n'optiez pour des sashimis.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques