

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet Hereditas - 2023 - blanc



Un superbe Chassagne-Montrachet, conjuguant avec un charme fou une densité de fruit impressionnante et un profond ancrage dans le sol, avec cette minéralité poivrée et empyreumatique si caractéristique. Il faut dire que ce vin affiche un pedigree impressionnant. Il est issu de vieilles vignes familiales de plus de 70 ans, toutes situées sur des terroirs très qualitatifs et réputés, à proximité des Grands Crus : Meix-Goudart juste au-dessous du 1er Cru Macherelles, mais aussi Blanchot-Dessous et En Journoblot, qui entourent, au Sud et à l'Est, le mythique Grand Cru Criots-Bâtard-Montrachet. Excusez du peu...

Comme toujours, Joseph est très attentif à la date de récolte et aux justes maturités : sur ce millésime 2023, marqué par une fin de saison ensoleillée et très chaude, il a su attendre que la vigne tire bénéfice des quelques pluies salvatrices tombées fin août, pour parfaire les équilibres des baies. Les raisins ont été cueillis autour des 6 et 7 septembre sur ces parcelles. Son objectif : respecter l'identité de ces terroirs tout en préservant un maximum de finesse. Il connaît en effet la capacité de ces vieilles vignes à apporter naturellement densité et puissance. Il a commencé par En Journoblot, puis Blanchot-Dessous et enfin Meix-Goudart.

Dès le premier nez, on tombe sous le charme d'un fruit lascif qui nous conduit au cœur d'un paysage luxuriant, baigné d'une belle lumière d'été. Une note de pierre à fusil précède une beau cotège de fruits blancs et de fruits à noyau où se mêlent poire pulpeuse, pêche et brugnol, mirabelle, mais aussi le kiwi, une clémentine douce et sucrée, et le citron jaune bien mûr. Quelques notes à la fois suave et délicate de jasmin et de fleur d'oranger précèdent l'émergence d'un puissant courant épicé, tonifiant, porté par la baie de genièvre et le poivre noir. Au fil de l'aération, le propos ne cesse de gagner en énergie et en intensité d'expression : on se dirige maintenant vers un univers plus citronné et anisé, entre fenouil, estragon, verveine et citronnelle. C'est un régal !

En bouche, le volume du fruit, la densité de matière, la mâche généreuse, tout est franchement impressionnant et délicieux. Les fruits à chair blanche, le kiwi acidulé et les agrumes s'étendent sur un lit d'épices énergisantes, autour du poivre vert, du wasabi, du gingembre, mais aussi de fins amers rappelant Trévis et bâton de réglisse. On finit sur une note torréfiée subtile, entre amande grillée et pierre à fusil.

L'intensité de la finale, tout comme sa persistance énergique rappelant les

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

agrumes, finissent de nous convaincre que nous tenons là un sacré candidat pour sublimer une cassolette de lotte au safran, un waterzoï de poissons, un gratin de fruits de mer ou un bar cuit en croûte de sel, accompagné d'une sauce Hollandaise. Un superbe Chassagne de générosité parfumée, de chair et de plaisir.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet Hereditas - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Charmeur, gourmand : pierre-ponce, silex frotté, pomme Reinette, citron, pamplemousse, melon, abricot, pêche, clémentine, fleur d'oranger, jasmin, baie de genièvre, poivre noir.

Bouche : Volume du fruit, densité de matière et mâche généreuse impressionnants, fruits à chair blanche et agrumes sur un lit d'épices énergisantes, fins amers anisés et réglissés. Finale intense et persistante sur l'orange et le pamplemousse.

Accords mets-vins : Une cassolette de lotte au safran, un waterzoï de poissons, un gratin de fruits de mer ou un bar cuit en croûte de sel, accompagné d'une sauce Hollandaise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques