

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou - 2023 - blanc



Joseph Colin a la chance d'exploiter une parcelle de vieilles vignes, plantées à la fin des années 1950, 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, à plus de 300 mètres. Cependant, son exposition dominante au Sud tout comme ses sols bruns, calcaires et caillouteux en surface, plus argileux en profondeur, en font un terroir plutôt chaud et précoce. Cette parcelle, située sur la partie la plus haute et la plus pentue du Cru, au niveau du lieu-dit Travers de Marinot, figure généralement parmi les premières vendangées.

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 crémeuse 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 brugnion. De délicates notes florales viennent ensuite caresser vos sens, évoquant le chèvrefeuille, le jasmin, le muguet et le tilleul. A l'aération prolongée, la sensation de fraîcheur s'affirme, d'abord sur une touche épicée mais tonique de baie de genièvre, puis sur des évocations d'herbes fraîche, de cerfeuil, mais aussi de galets mouillés. On balance sans cesse entre gourmandise et tonicité, d'un côté la tarte au citron meringuée, de l'autre les agrumes givrés. La prune jaune fait son apparition, relevée d'une touche délicatement épicée, entre poivre blanc et poudre de gingembre.

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 la clémentine et du pamplemousse rose. Le tout relevé de quelques notes de poivre Sichuan, finement mentholé. Un souffle frais parcourt le milieu de bouche, porté par l'énergie du kiwi, du noyau de pêche, 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, elle fuse et nous porte en avant de longues secondes.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Ce succulent 1er Cru Sentier du Clou brillera sur des gambas ou des langoustines flambées, et même un homard grillé, badigeonné d'un beurre d'estragon et d'agrumes. Autre option, les huîtres grillées, servies chaudes. Plus tard, optez pour des ravioles de langoustines dans un bouillon infusé coco-citronnelle...

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair à citron, lumineuse

Nez : Sensuel, frais : beurre de baratte, crème d'Isigny, poire Comice, pomme, brugnon, chèvre-feuille, jasmin, muguet, fleurs tisanières, baie de genièvre, cerfeuil, tarte au citron meringuée, agrumes, mirabelle, poivre blanc, gingembre.

Bouche : Ample et texturée, matière juteuse, énergie des agrumes bien mûrs, stimulantes notes de poivre Sichuan et de noyau de pêche, 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 ravioles de langoustines dans un bouillon infusé coco-citronnelle...



Conseils de service

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

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