

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2023 - blanc



Joseph Colin nous gratifie cette année d'un 1er Cru En Cailleret fascinant d'énergie et de profondeur, animé de bout en bout d'une vibration pierreuse qui résonne au plus profond du corps et de l'esprit. Un vin à la fois sensuel et raffiné dans ses arômes, concentré dans sa texture et doté d'un profil résolument vertical, énergique et vibratoire en bouche. Le tout doublé de ce supplément de charme et de la prodigieuse énergie que l'on retrouve dans ce somptueux millésime 2023.

La parcelle qu'il exploite sur ce célèbre premier cru de Chassagne se situe dans sa partie haute, au-dessus de 300 mètres d'altitude. Ici, le sol est extrêmement mince et caillouteux. Ce sont de très vieilles vignes, dont près de la moitié sont centenaires ! Leur système racinaire fait littéralement corps avec la roche-mère calcaire. Les rendements sont naturellement très limités, avec des raisins petits, concentrés et très expressifs.

Sur ce terroir assez précoce, soucieux de ne surtout pas tomber dans un excès de concentration ou dans un registre aromatique un peu trop confit, Joseph fait le choix de vendanger assez tôt, dans les premiers jours de septembre cette année. Ce Chassagne-Montrachet En Cailleret affiche aujourd'hui un équilibre souverain entre éclat fruité, raffinement floral et une expression délicate mais omniprésente du substrat pierreux.

Au premier nez, c'est un superbe bouquet de fleurs blanches qui s'offre à nous, entre chèvrefeuille, eleagnus, œillet et jasmin, comme baignées d'un délicat halo fumé et poudré. Les notes franches de poire, de pêche jaune mais aussi de mangue bien mûre s'accompagnent d'une nuance herbacée convoquant cerfeuil et feuille de menthe, et d'une touche épicée, entre safran, baie de genièvre et poivre blanc. L'expression du sol sur des notes de caillou frotté et de pierre à fusil ne cesse de planer au-dessus du verre.

Le charme continue d'opérer en bouche où ce Chassagne se déploie dans un magistral équilibre entre un cœur de fruit voluptueux, gourmand, autour de la poire Conférence, du brugnol, de l'abricot bergeron, et un grain pierreux d'une grande finesse, qui semble s'accrocher sur chaque papille pour mieux nous faire saliver. On est tout autant stimulé par la fine amertume acidulée évoquant les zestes de citron vert et de mandarine. La finale est superbe : l'énergie du sol et l'élégance des fleurs semblent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

encapsulées dans une magnifique texture soyeuse et étirée. Somptueux.

Dans 5 ou 10 ans, il brillera de tout son éclat sur des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil, à la façon de Joël Robuchon, une viennoise de sole aux noisettes et vieux comté ou un risotto aux langoustines légèrement safrané.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Élégant, minéral : chèvre-feuille, eleagnus, œillet, jasmin, comme baignés d'un délicat halo fumé et poudré, poire, pêche jaune, mangue, cerfeuil, menthe, safran, baie de genièvre, poivre blanc, caillou frotté, pierre à fusil.

Bouche : Equilibre entre cœur de fruit voluptueux, gourmand, et fin grain pierreux, stimulé par une fine amertume acidulée. Superbe finale entre énergie du sol et élégance des fleurs encapsulées dans une texture soyeuse et étirée.

Accords mets-vins : Dans 5 ou 10 ans, sur des noix de Saint-Jacques rôties à la crème de persil, à la façon de Joël Robuchon, une viennoise de sole aux noisettes et vieux comté ou un risotto aux langoustines.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes biodynamiques