

Domaine Joseph Colin - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2023 - blanc



Attention collector : Joseph Colin ne produit qu'un seul fût du fameux Grand Cru ! Nous ne boudons pas notre plaisir de pouvoir en proposer quelques bouteilles aux plus réactifs d'entre vous.

Ce Bâtard-Montrachet provient d'une parcelle de vieilles vignes, d'une soixantaine d'années, située sur le finage de Puligny-Montrachet. Ici, les vignes sont orientées au Levant et le climat est légèrement plus frais que du côté de Chassagne. S'il offre bien sûr une extraordinaire densité et une profondeur de bouche inégalée, de ce côté-ci le Bâtard se montre souvent dans un registre plus subtil, qui convient parfaitement au style frais et nuancé que Joseph imprime à ses vins.

Dans cette optique, il a d'ailleurs choisi d'utiliser un fût de 3 ans, craignant que le bois neuf ne marque trop le vin, en « surjouant » la puissance et la richesse de bouche. S'il n'est encore qu'un jeune, ce Bâtard-Montrachet possède déjà une intensité naturelle, un relief et une richesse aromatique envoûtante.

Après une bonne aération, le bouquet dévoile peu à peu sa complexité nuancée et sa pureté, entre chèvrefeuille, suc de violette, amande grillée, beurre frais, pomme et poire compotées, pêche blanche mais aussi le citron confit, le pamplemousse et de fines notes toastées. Il y a là un mariage particulièrement réussi entre volupté et énergie sous-jacente. On retrouve en bouche cet équilibre parfaitement maîtrisé entre une texture dense, une envergure considérable, et une sensation de finesse, de tension qui déjà stimule les papilles sur des touches acidulées de citron et de nombreuses nuances d'épices.

Disons-le clairement : le potentiel est absolument énorme mais vous devrez absolument être patient. 7 ou 8 ans sont pour nous un strict minimum. Entre temps, vous aurez de toute façon d'autres crus pour vous régaler dans cette magnifique collection 2023 signée Joseph Colin, une des plus resplendissantes du millésime sur la Côte de Beaune !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Bâtard-Montrachet Grand Cru - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Complexe et pur mais encore compact : chèvrefeuille, suc de violette, amande grillée, beurre frais, pomme et poire compotées, pêche blanche, cerfeuil et feuille de menthe mais aussi le citron confit, la mandarine et de fines notes toastées.

Bouche : Equilibre parfaitement maîtrisé entre une texture dense, encore massive à ce stade, et une sensation de finesse, de tension qui déjà stimule les papilles sur des touches acidulées de citron et de nombreuses nuances d'épices.

Accords mets-vins : Dans quelques années, turbot ou homard en sauce. Risotto aux truffes. Des plats de fêtes !



Conseils de service

À consommer :
Entre 2028 et 2043

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Bâtard-Montrachet
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes
biodynamiques