Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin Compendium - 2018

Le bien-nommé « Compendium » est à lui seul un véritable condensé des terroirs de Saint-Aubin, dans leurs nuances et leur diversité. Joseph assemble ici les raisins de sept lieux-dits aux caractéristiques variées, en particulier en termes d'exposition et de précocité, mais aussi de profondeur des sols et de présence plus ou moins marquée des calcaires. Deux tiers environ des raisins proviennent cependant des lieux-dits « Le Banc » et « Champ Tirant », situés plutôt en altitude sur des sols très pierreux.

Comme tous les vins du Domaine, ce Saint-Aubin a été vinifié (parcelle par parcelle) sans débourbage préalable et sans ajout de soufre, dans de grands fûts de 4 à 500 litres. Point de bâtonnage non plus, afin de conserver la présence protectrice d'une part de gaz carbonique issue de la fermentation. Vient ensuite le temps du passage en cuve, pendant 3 mois environ, période pendant laquelle l'influence de chaque terroir s'harmonise et le vin regagne en tension et en énergie.

Bien sûr, ce Saint-Aubin gagnera à être carafé un bon moment : plus il s'aère, plus il se montre fringant et expressif, révélant une complexité remarquable. Passée une gourmande touche de noisette grillée, on est séduit par une dimension florale raffinée, entre fleurs blanches printanières, eucalyptus et géranium. L'éclat du fruit est d'une belle intensité, sur des notes franches de pêche, de poire, de raisin frais et de mirabelle, mâtinées d'évocations plus toniques d'agrumes délicats (on pense à l'orange sanguine).

Ce Saint-Aubin ne manque pas de densité en bouche, avec un extrait sec bien présent qui « poudre » délicatement la fin de bouche : le sol calcaire et crayeux n'est jamais loin. Tant mieux ! Il devrait vous ravir dans les 5 prochaines années pour accompagner un filet de bar grillé et son beurre d'agrumes ou des noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil. Succulent et racé !

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Saint-Aubin Compendium - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Complexe : noisette grillée, fleurs blanches printanières, eucalyptus et géranium. pêche, poire, raisin frais et mirabelle. Orange sanguine.

Bouche : Belle densité, avec un extrait sec bien présent qui « poudre » délicatement la fin de bouche : le sol calcaire et crayeux n’est jamais loin. Finale tendue et enlevée.

Accords mets-vins : Un filet de bar grillé et son beurre d’agrumes ou des noix de Saint-Jacques rôties au cerfeuil.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2021 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure épaulée ou rapide carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Saint-Aubin

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques