Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2018

Joseph Colin nous gratifie cette année d'un 1er Cru En Cailleret à la fois sensuel et toujours frais, concentré dans ses arômes et sa texture mais doté d'un vrai raffinement floral et minéral.

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 très profond fait littéralement corps avec la roche-mère calcaire. Si les rendements sont ici naturellement très limités, les raisins obtenus sont naturellement petits et très concentrés.

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 a fait le choix de démarrer ses vendanges ici, dès le 26 août. Bien lui en a pris, tant ce Chassagne En Cailleret affiche aujourd'hui un équilibre souverain entre douceur fruitée, sensualité florale et minéralité intense.

Au premier nez, c'est un superbe bouquet de fleurs blanches qui s'offre à nous, entre chèvrefeuille, rose blanche, œillet et même lys… Les notes franches de poire et de pêche s'accompagnent d'une nuance herbacée évoquant le laurier frais et d'une touche épicée, entre muscade et poivre blanc. L'expression du sol sur des notes de caillou mouillé renforce la sensation de fraîcheur que le vin dégage.

Le charme continue d'opérer en bouche où ce Chassagne se montre particulièrement charmeur et profond. Comment ne pas aimer la rondeur gourmande des fruits blancs, mais aussi cette fine amertume acidulée évoquant les zestes de citron vert et de mandarine. Bien sûr, il paraît encore un peu introverti et nécessitera de passer 4 ou 5 ans en cave pour que les belles promesses que nous entrevoyons aujourd'hui se réalisent pleinement. Gros potentiel !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret - 2018

Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Sensuel et raffiné : chèvrefeuille, rose blanche, œillet et même lys... Les notes franches de poire et de pêche s'accompagnent d'une nuance herbacée sur le laurier frais et d'une touche de muscade et de poivre blanc. Caillou mouillé.

Bouche : Rondeur gourmande des fruits blancs, mais aussi une fine amertume acidulée évoquant les zestes de citron vert et de mandarine. Superbe profondeur, finale épicée et scintillante.

Accords mets-vins : Jeune, sur un carpaccio de bar, sashimis. Plus tard, Saint-Jacques rôties, sole meunière, truite aux amandes, risotto aux morilles ou aux langoustines...

Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2033

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage indispensable (1 heure au moins)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques