Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2020

Ici aussi, Joseph Colin a la chance d'exploiter une petite parcelle de vieilles vignes qui ont entre 60 et près de 100 ans, donnant des raisins peu nombreux, petits, mais magnifiquement concentrés et expressifs !

Malgré sa taille relativement importante (pour la Côte d'Or!), puisqu'il compte plus d'une dizaine d'hectares, le 1er Cru Les Chenevottes est encore souvent méconnu. Il occupe pourtant une position tout à fait privilégiée sur le finage de Chassagne-Montrachet et donne souvent des blancs d'une grande élégance aromatique, mais aussi parmi les plus intenses de la Côte de Beaune.

Les vignes des Chenevottes regardent en direction du célèbre Montrachet, de l'autre côté de la route qui s'enfonce ensuite dans la combe de Saint-Aubin. Orientées au levant, à mi-coteau, elles partagent avec le célèbre Grand Cru un sol de marnes mêlant argiles fines rougeâtres, riches en oxyde de fer, et calcaires, les premières apportant du volume et de la structure, les seconds, une belle finesse minérale et épicée.

Après une vinification naturelle en grand fût, sans levurage ni ajout de soufre, ce 1er Cru Chenevottes a été élevé pendant 12 mois avant de repasser 4 mois supplémentaires en cuve. Sur cette cuvée, la fermentation est souvent assez lente, contribuant à renforcer aujourd'hui sa densité de texture.

Dès le premier nez, on se retrouve plongé dans un paysage luxuriant aux essences sensuelles : on aime la touche florale de chèvrefeuille et de jasmin, on se laisse charmer par la douceur de la pâte d'amande, de la crème de noisette et d'un miel fin. Peu à peu, les notes épicées nous emmènent vers l'orient, entre curcuma, carvi et noix de muscade. Les fruits jaunes sont expressifs et bien mûrs : on pense à la pêche, l'abricot et la mangue, complétés d'une touche d'agrumes confits, citron en tête. A l'aération, la dimension épicée gagne en fraîcheur et en tonicité : nous allons maintenant davantage vers la bergamote, la menthe poivrée et la verveine.

La bouche se structure autour d'un noyau fruité ample, souple et nourrissant. On se régale de la chair savoureuse et finement acidulée de la poire, de la prune jaune et de l'abricot. La baie de genièvre mais aussi les zestes de citrons jaune et vert apportent une fine amertume qui stimule les papilles. L'extrait sec enrobe le palais tandis que la dimension empyreumatique s'affirme sur une finale serrée et imprégnée par les calcaires. Un grand vin, élégant et savoureux, parfait sur une Barbue ou

un Saint-Pierre !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Joseph Colin - Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chenevottes - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune brillant, reflets verts

Nez : Sensuel et complexe : chèvrefeuille et jasmin, pâte d'amande, crème de noisette et miel fin. Des notes épicées orientales, entre curcuma, carvi et noix de muscade. Pêche, abricot et mangue. Citron confit. Bergamote, menthe et verveine.

Bouche : Un noyau fruité ample, souple et nourrissant autour de la chair savoureuse et finement acidulée de la poire, de la prune jaune et de l'abricot. La baie de genièvre mais aussi les zestes de citrons apportent une fine amertume. Longue finale empyreumatique

Accords mets-vins : Barbue ou Saint-Pierre aux épices.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)

Caractéristiques techniques

Appellation : Chassagne-Montrachet 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique, principes bio-dynamiques