

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses - 2014



La cuvée Village du Domaine Rollin est élaborée comme un véritable patchwork, regroupant avec justesse et équilibre, des raisins issus de tous les types de terroirs de Pernand-Vergelesses. Si les sols sont toujours argilo-calcaires, les nuances sont nombreuses (présence de marnes, profondeur, proportion d'argiles...) et, surtout, les différences d'expositions vont nettement agir sur la maturité du raisin et ses équilibres organiques.

Les Rollin réalisent ici un savant dosage de raisins produits sur des parcelles exposées au Sud-Est, d'autres, plus fraîches, exposées au Levant et quelques-unes à l'Ouest, qui vont apporter un peu plus de rondeur. Après un élevage d'un an, pour moitié en grands contenants (400 litres) et pour moitié en fûts traditionnels, ce Pernand-Vergelesses affiche un profil racé et sensuel.

Si l'élevage se fait encore un peu sentir au nez, on retient surtout des notes minérales et un très beau fruit, évoquant le pamplemousse, l'orange, la pomme granny et le fruit de la passion. La bouche est énergique, avec du volume et de la tension. Le fruit ne vous quitte jamais, accompagné d'une jolie salinité, jusqu'à une finale dense et très persistante.

Excellent à déguster aujourd'hui et sur les 2 ou 3 prochaines années, avec un filet de carrelet au beurre d'herbes et d'agrumes ou, en fin de repas, un brillat-savarin !

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Fin et sensuel. Légèrement grillé et vanillé. Beaucoup de fruits : pamplemousse, orange, passion, pomme, citron vert.

Bouche : De l'énergie, du volume et de la fraîcheur. Beaucoup de persistance. Sa structure encore un massive va s'affiner et s'étirer encore dans les prochains mois.

Accords mets-vins : Saumon grillé sauce béarnaise, filet de carrelet au beurre d'agrumes, poisson poché au lait, quenelles. Chèvres frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020.

Température de service : 12°

Ouverture : Légère aération préalable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques