

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2014



Ce Pernand-Vergelesses parcellaire mériterait bien un classement en Premier Cru, tant son identité est forte et sa précision exemplaire.

Produit à partir de vignes assez jeunes issues des climats Sous les Cloux et Le Devant des Cloux, ce n'est pas tant la nature du sol (toujours argilo-calcaire) que sa situation géographique qui lui donne son caractère.

Les parcelles occupent une position assez élevée sur le coteau, à 350 mètres environ, orientée au Sud-Est dans une combe bien abritée du vent. L'altitude permet de conserver une certaine fraîcheur, tandis que l'ensoleillement donne au raisin une bonne concentration. Après un lent pressurage en grappes entières et des fermentations naturelles, le vin est élevé pendant 11 mois, pour 2/3 en fûts traditionnels et 1/3 en grandes barriques (400 litres), avec à peine 20% de bois neufs.

Le résultat est bluffant de minéralité, de fraîcheur et de verticalité. Le nez évoque bien sûr le calcaire, la pierre à fusil, et la fraîcheur des agrumes et de la bergamote. La bouche, pure et énergique, nous plonge dans les eaux cristallines d'un torrent de montagne. Le fruit, savoureux, ne vous quitte pas un instant, tandis que la finale se fait intense et serrée, révélant d'excitantes saveurs épicées. C'est droit, tendu, précis et très persistant.

Un modèle de Pernand-Vergelesses, à déguster sur un bar grillé ou une poêlée de langoustines au cerfeuil.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2014



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Droit et fin. Très minéral et calcaire.
Ecorces d'agrumes, quinquina,
mandarine. Bergamote, passion.

Bouche : Active, excitante et pure comme
l'eau d'un torrent. Le fruit accompagne
jusqu'à la finale, intense, épicée (poivre
blanc, piment d'espelette). Franchement
savoureux!

Accords mets-vins : Salade d'araignée de
mer, carpaccio de bar ou de langoustine.
Suhis. Chaource, brillat-savarin ou comté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure
recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques