

Domaine Rollin - Hautes Côtes de Beaune - 2017



Le domaine produit en appellation régionale ce très joli Hautes-Côtes de Beaune, qui livre, dans un impeccable équilibre, les marqueurs du terroir de Pernand-Vergelesses et du millésime 2017 : l'éclat généreux du fruit, un vrai volume, une belle acidité dynamisante et cette minéralité, fumée au nez et épicée en bouche, qui nous rappelle que nous sommes bien au cœur de Pernand, chez les Rollin !

Le vin, exclusivement produit sur la commune, provient en effet de parcelles qui jouxtent celles de l'appellation Village, belles parcelles exposées au Levant, situées à mi-coteau sur des sols argilo-calcaires plutôt pauvres. Les vignes d'une bonne vingtaine d'années occupent une combe assez fraîche qui contribue à donner au vin sa fraîcheur et sa tension minérale.

Après une fermentation totalement naturelle et un élevage de 9 mois en tonneaux de grande capacité (400 litres), sans bois neuf, ce très beau Hautes-Côtes de Beaune, doté d'une structure à la fois riche et dynamique, nous paraît largement surclasser son appellation !

Dès le premier nez, on se laisse séduire par ces notes résolument fumées, évoquant sésame grillé et silex frotté, qui précèdent un très beau fruité autour de la pomme Reinette, de la pêche blanche et du citron, mâtiné d'une touche végétale élégante évoquant quelques herbes fines fraîchement coupées. On retrouve en bouche un beau volume, sur une entame plutôt ronde et délicieusement fruitée. Mais le sol n'est jamais loin, apportant au vin tension et droiture, et une sensation de mouvement, de dynamisme qui porte une finale salivante et résolument saline. La persistance en bouche devrait d'ailleurs vous surprendre, à ce niveau !

Voici une très belle entrée en matière dans la gamme des vins de Rémi et Simon Rollin : de la générosité, de la finesse et toute la minéralité du sol dans le verre. Parfait à déguster dès aujourd'hui, et pour les 3 prochaines années, pour accompagner feuilletés au sésame, gougères, toasts au saumon fumé ou même une terrine de poisson.

Domaine Rollin - Hautes Côtes de Beaune - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune moyen

Nez : Notes grillées sur le sésame et la noisette torréfiés. Herbes fines (cerfeuil, menthe fraîche). Citron vert, pamplemousse, pomme Reinette et pêche blanche. Une fine touche beurrée.

Bouche : Entame plutôt ronde et très fruitée, avec du volume. Tension et dynamisme en milieu de bouche, annonçant une finale assez serrée, dans un registre épicée, salin, très salivant. Persistance plus qu'honorable.

Accords mets-vins : Gougères, feuilletés au sésame, saumon fumé, friture d'encornets bien citronnée, rillettes de poisson à la ciboulette et au cerfeuil. Excellent choix pour un apéritif.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.