

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2017



De toute évidence, ce Pernand-Vergelesses parcellaire possède une identité forte : sa richesse aromatique, sa concentration impressionnante et sa précision exemplaire le placent, selon nous, au niveau de bien des premiers crus de Pernand.

Produit à partir de vignes 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, entre 320 et 350 mètres. Elles sont orientées au Sud-Est dans une combe bien abritée des vents dominants. L'altitude permet de conserver une certaine fraîcheur, tandis que l'ensoleillement et les températures un peu plus chaudes ici donnent au raisin concentration et intensité aromatique. Ce très beau 2017 nous en fait une magnifique démonstration !

Après un lent et délicat pressurage permettant de conserver toute la complexité aromatique du raisin, et des fermentations naturelles, le vin est élevé sur ses lies, pendant un an en fûts traditionnels et grandes barriques (400 litres), avec à peine 20% de bois neuf. Confiant dans la qualité du terroir et la générosité naturelle du raisin, Simon intervient très peu pendant cette période, pratiquant juste quelques rares bâtonnages.

Le résultat aujourd'hui sonne particulièrement juste, avec ce vin concentré mais très minéral, à la verticalité qui vous fait littéralement pénétrer dans le sol. Le nez évoque bien sûr le calcaire, la pierre à fusil, les fruits secs torréfiés, mais aussi la fraîcheur acidulée du citron et de la bergamote, des notes florales d'acacia et de tilleul, et une dimension plus gourmande entre crème fouettée et fruits blancs délicatement caramélisés.

La bouche est nette, très juteuse, énergique et portée par une trame minérale, au toucher fin et crayeux. Le fruit ne vous quitte pas pour autant, sur des saveurs de poire et de pêche, tandis que la finale se fait intense et serrée, révélant une dimension saline et de beaux amers salivants. C'est droit, tendu et très persistant.

Un modèle de Pernand-Vergelesses fruité et minéral, à déguster aujourd'hui sur un bar grillé ou, plus tard, sur des tagliatelles aux langoustines ou un risotto aux fruits de mer.

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts nuancés

Nez : Calcaire, pierre à fusil, fruits secs torréfiés, la fraîcheur acidulée du citron et de la bergamote, des notes florales d'acacia et de tilleul. Crème fouettée, fruits blancs caramélisés.

Bouche : Nette, très juteuse, énergique et portée par une trame minérale, au toucher fin et crayeux. Saveurs fruitées de poire et de pêche. Finale intense, serrée et saline.

Accords mets-vins : Salade d'araignée de mer. Sushis. Bar grillé. Plus tard, risotto aux fruits de mer, tagliatelle aux langoustines. Chaource, brillat-savarin ou comté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques