

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2018



Ce Pernand-Vergelesses parcellaire possède, en 2018, une identité bien marquée : les Rollin ont parfaitement réussi à préserver sur cette cuvée une fraîcheur florale et aérienne de toute beauté. Lorsqu'elle se combine à un fruité profond et enveloppant, à la vivacité des agrumes et à une belle intensité épicée : alors on se dit que l'on tient la combinaison gagnante, à la hauteur de bien des premiers crus !

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 donne au raisin beaucoup de concentration et une bonne intensité aromatique.

Après un lent et délicat pressurage permettant de conserver toute la complexité d'arômes et de texture du fruit, 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 sonne particulièrement juste, avec ce vin concentré mais frais et aérien, résolument fruité mais aussi minéral, charnu mais franchement tonique. En deux mots : équilibré et complet !

Fleurs blanches, thym frais, cerfeuil et herbes de montagne donnent au premier nez quelques lointaines similitudes avec le bouquet d'une Chartreuse... Viennent ensuite les fruits blancs et les fruits à noyau (à commencer par la pêche) et surtout les agrumes, nombreux et délicats, typiques des grands blancs de Pernand-Vergelesses : on pense au citron jaune, à la mandarine et au pamplemousse.

La bouche est juteuse et particulièrement tonique, on y retrouve des quartiers d'agrumes fraîchement tranchés, et ces nombreuses herbes fines qui semblent virevolter sur les papilles. Bien sûr, il y a là une belle densité de fruits, sur des saveurs de pêche de vigne. Sur la finale, le sol reprend ses droits, apportant une salinité affirmée et une puissante dimension épicée, entre poivre et piment.

Ce Pernand-Vergelesses Les Cloux 2018 interprète avec une justesse exceptionnelle son terroir et son millésime. Un sans-faute à déguster

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

aujourd'hui sur un bar grillé ou un filet de carrelet snacké, à moins que vous n'optiez pour des brochettes de gambas. Plus tard, on privilégiera des tagliatelles aux langoustines ou un risotto aux fruits de mer.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts nuancés

Nez : Pierre frottée, fleurs blanches, thym frais, cerfeuil et herbes de montagne.

Fruits blancs et fruits à noyau (à commencer par la pêche) et les agrumes, nombreux et délicats : citron jaune, mandarine et pamplemousse.

Bouche : Juteuse et tonique, entre quartiers d'agrumes fraîchement tranchés et herbes fines. Belle densité de fruits, sur la pêche de vigne. Finale marquée par le sol avec une salinité affirmée et une puissante dimension épicée (poivre, piment)

Accords mets-vins : Salade d'araignée de mer. Sushis. Bar grillé. filet de carrelet, brochette de gambas. 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 : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques