

## Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2019



En 2019, ce Pernand-Vergelesses parcellaire Les Cloux est peut-être le vin le plus hautement sensuel et voluptueux : le fruit blanc bien mûr est poché, puis enrobé dans un miel fin, un beurre fondu ou une crème légèrement vanillée. Un cortège d'épices délicates ajoute à la complexité et apporte du pep's, alors que le volume de bouche se révèle considérable. Par sa profondeur, il rivalise avec bien des premiers crus et prend cette année des airs murisaltiens !

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, majoritairement plantées à la fin des années 1980, 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'excellent ensoleillement donne au raisin beaucoup de concentration et d'intensité aromatique. Surtout sur un millésime solaire et à faible rendement comme l'a été 2019.

Après un lent et délicat pressurage permettant de conserver toute la complexité aromatique et la richesse de texture du fruit, 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, à la fois voluptueux et énergique. Le nez nous régale sur des évocations de fruits blancs pochés (on pense d'abord à la poire, puis à la pêche), de miel d'acacia, de beurre pommade et de crème catalane. Des notes de noix de macadamia, d'amande mais aussi de champignons frais ajoutent à la sensualité du bouquet. A l'aération, une touche citronnée et une subtile évocation maritime viennent apporter juste ce qu'il faut de fraîcheur tonique.

L'entame de bouche est douce et caressante, déployant une matière ample et souple, sur des saveurs de pêche blanche et de poire compostées. Puis le sol revient au premier plan, donnant au vin sa dimension résolument épicée, entre poivre, baie de genièvre, cardamome et cumin. Des épices qui soutiennent une finale puissante et énergique, où l'on perçoit une touche de zeste de citron.

Ce Pernand-Vergelesses Les Cloux, clairement taillé pour la table, sera parfait sur une lotte au safran, un dos de cabillaud rôti accompagné d'une

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

purée de pommes de terre ou de gnocchis. Après quelques années de cave, on se réglera d'une pôchouse ou d'un risotto aux fruits de mer.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts nuancés

Nez : Sensuel : fruits blancs pochés (poire puis pêche), miel d'acacia, beurre pommade et crème catalane. Des notes de noix de macadamia, d'amande mais aussi de champignons frais. Une touche citronnée, une nuance iodée, saline.

Bouche : Entame douce et caressante, déployant une matière ample et souple, sur des saveurs de pêche blanche et de poire compostées. Le sol imprime une dimension épicée, entre poivre, baie de genièvre, cardamome et cumin. Longue finale citronnée

Accords mets-vins : Une lotte au safran, un dos de cabillaud rôti accompagné d'une purée de pommes de terre ou de gnocchis. Après quelques années de cave, on se réglera d'une pôchouse ou d'un risotto aux fruits de mer



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée.



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques