

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2019



Ce Premier Cru, complexe, séducteur et élégant, n'a rien à envier, par sa profondeur fruitée, sa densité et sa minéralité vibrante et épicée, à ses illustres voisins méridionaux de Chassagne ou Meursault.

Le climat Sous Frétille, justement classé en 1er Cru en 2001, est à la fois très ensoleillé (avec une orientation plein sud) mais aussi bien exposé aux vents qui permettent d'éviter une maturation trop rapide : Sous Frétille occupe en effet une position topographique très ouverte, à la jonction de deux combes. Ici, le sol est peu profond, caillouteux et calcaire. Les conditions sont idéales pour produire un grand blanc, à la fois puissant, vertical et intensément minéral.

Simon Rollin signe cette année un premier cru de haute volée : la sensualité gourmande des fruits rôtis au miel, des pralines et de la confiture de lait s'articule à merveille avec la fraîcheur délicate des notes d'anis, de lavande, de réglisse, de curcuma et de menthe. On perçoit déjà au nez l'expression du calcaire, qui donne cette note de coquille d'œuf.

Mais c'est en bouche que celle-ci s'affirme et apporte son cortège d'épices et cette dimension empyreumatique stimulante sur les papilles. Le fruit croquant et juteux, entre poire, gelée de raisin et marmelade prend des accents poivrés et même pimentés. Les notes de clou de girofle et de baie de genièvre s'accompagnent d'une touche fumée évoquant un feu de brindilles bien sèches.

Dense et tendu, le vin est parcouru de bout en bout par une trame crayeuse qui semble fuseler une matière au volume considérable. La finale, longue et concentrée, impressionne par sa complexité : on retrouve nos fruits blancs, entre pomme Boskoop et poire Conférence, mais aussi une touche tonique de mandarine, la fraîcheur de l'eucalyptus et cette salinité particulièrement salivante.

Ce Premier Cru Sous Frétille brillera pour accompagner des poissons à la chair délicate, comme une sole ou un bar cuit en croûte de sel, mais aussi, des ris de veau braisés accompagnés de pointes d'asperges vertes. Succulent.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Charmeur et élégant : fruits blancs rôtis au miel, pralines et confiture de lait.

Anis, lavande, réglisse, curcuma et menthe fraîche. Coquille d'oeuf, pierre frottée.

Bouche : Dense et minérale. Beaucoup d'épices et une dimension empyreumatique stimulante sur les papilles. Le fruit croquant et juteux, sur la poire, la gelée de raisin et la marmelade prend des accents poivrés et pimentés. Clou de girofle, baie de genièvre, fumée

Accords mets-vins : Dense mais tendu, le vin est parcouru par une trame crayeuse qui fusèle une matière au volume considérable. Une finale longue et concentrée, entre pomme Boskoop et poire Conférence, mandarine et eucalyptus.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, aération de 2 heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er
Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques