

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2019



Nous voici sur la montagne de Corton, au coeur du finage de son célèbre Grand Cru Corton-Charlemagne. Les Rollin ont la chance d'y cultiver deux parcelles, aux caractéristiques bien distinctes, dont ils assemblent les récoltes pour obtenir ce Corton-Charlemagne qui force le respect par sa haute distinction, sa puissance d'évocation, sa profondeur et son intensité rocailleuse.

La première parcelle, plantée en 1976 sur la commune d'Aloxe-Corton, est située à mi-coteau, sur un sol très calcaire. Son exposition plein Sud et son altitude assez faible favorisent la concentration du raisin (elle est souvent vendangée en premier au Domaine). Elle apporte gras, puissance et profondeur. Des caractéristiques que l'on retrouve en majeure sur ce millésime 2019 ensoleillé et très concentré, marqué par la richesse gourmande du fruit.

La seconde, sur la commune de Pernand-Vergelesses, se situe tout en haut de coteau, sur un sol un peu plus argileux. Plantée en 1948, les vieilles vignes s'immiscent en profondeur et apportent au vin un profil plus tendu, vertical et tonique, faisant la part belle à une minéralité épicée, empreinte et la finesse de texture.

En 2019, les rendements furent malheureusement bien faibles : les grappes étaient rares et les raisins petits, mais très concentrés. Les équilibres sucres-acidités étaient absolument remarquables. Après un élevage en fûts de 15 mois au total, le résultat se montre largement à la hauteur du terroir et du millésime ! Particulièrement sensuel et expressif, ce Corton-Charlemagne 2019 nous enchante et nous fait dire que la succession actuelle de millésimes solaires convient à merveille à la colline de Corton et ses terroirs plutôt frais.

On se régale de notes de fruits blancs subtils, de miel d'acacia, d'anis et de curcuma, de violette, de pensées et de petites fleurs printanières, de Puits d'Amour et de millefeuilles, de clou de girofle, de cannelle et de gingembre... La bouche est tout aussi succulente, avec ses saveurs de poire pochée, de pêche flambée et finement miellée, d'orange confite, traversées par une dimension épicée vibrante, sur un poivre aux accents d'agrumes comme le Timut. La finale nous emporte dans un véritable courant ascensionnel, dont on ne redescend qu'après de longues minutes.

Particulièrement complet et expressif, sculpté dans le fruit et la roche, ce Corton-Charlemagne traversera la décennie avec panache. C'est évidemment un très grand vin de gastronomie qui devrait vous régaler pour accompagner des raviolis de homard, un turbot aux girolles, un bar au caviar osciètre ou des Saint-Jacques aux truffes. A moins que vous

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

n'optiez pour des ris de veau...

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Sensuel et poétique : fruits blancs subtils, miel d'acacia, anis et curcuma, violette, pensées, petites fleurs blanches printanières, Puits d'Amour et millefeuilles, clou de girofle, cannelle et gingembre.

Bouche : Dense et succulente, avec ses saveurs de poire pochée, de pêche flambée et miellée, d'orange confite, une dimension épicée vibrante, sur le poivre Timut. La finale nous emporte dans un véritable courant ascensionnel.

Accords mets-vins : Des ravioles de homard, un turbot aux girolles, un bar au caviar osciètre ou des Saint-Jacques aux truffes. Des ris de veau aux trompettes de la mort.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2024 et jusqu'en 2036 au moins.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage impératif



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques