

Domaine Rollin - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2020



Le domaine produit en appellation régionale ce « Hautes-Côtes de Beaune » particulièrement charmeur et complet. Il livre, dans un impeccable équilibre, les marqueurs du terroir de Pernand-Vergelesses et de ce beau millésime 2020 : l'éclat généreux et gourmand des fruits blancs et des fruits à noyau, la fraîcheur des herbes fines, une bouche ample, séveuse, relevée de notes empyreumatiques et épicées.

Le vin, exclusivement produit sur la commune, provient de parcelles qui jouxtent celles de l'appellation Pernand-Vergelesses. Toutes sont exposées au levant et situées à mi-coteau sur des sols argilo-calcaires plutôt pauvres. Les vignes d'une bonne vingtaine d'années occupent une combe bien ventilée qui contribue à donner au vin sa fraîcheur et sa tension minérale. Des atouts essentiels sur la succession actuelle de millésimes solaires et concentrés.

Après une fermentation totalement naturelle et un élevage de 9 mois majoritairement en grands tonneaux de 400 litres, ce très expressif Hautes-Côtes de Beaune, doté d'une structure à la fois riche et dynamique, est un vrai concentré de plaisir : il fait honneur à son appellation !

Dès le premier nez, on tombe sous le charme et la douceur d'une myriade de notes de fruits bien mûrs, autour de la poire Williams, de la pomme Boskoop, d'une pêche délicatement miellée, du melon et d'une touche acidulée de fruit de la passion, mais aussi de notes gourmandes et sensuelles de nougat et de pâte d'amande. Au fil de l'aération, le paysage s'affine et se rafraîchit, laissant une place grandissante aux herbes fines, entre cerfeuil et persil, à une note citronnée de verveine et aux fleurs blanches.

En bouche, le volume de fruit impressionne et envahit le palais, sur d'irrésistibles saveurs de fruits beurrés, autour de la mirabelle, de la poire pochée parsemée d'amandes effilées, du coing ou de la prune Reine-Claude. Là encore, les herbes fraîches, verveine en tête, viennent titiller nos papilles, et précèdent l'arrivée des épices, poivre blanc et gingembre en tête, qui donnent à la finale ses accents empyreumatiques et son intensité. La longueur en bouche est remarquable à ce niveau.

Ce Bourgogne Hautes Côtes de Beaune particulièrement généreux est davantage taillé pour la table : idéal pour accompagner un boudin blanc, une quiche Lorraine, un soufflé au Comté ou, après 3 ou 4 années de garde, un lapin au vin blanc et à la moutarde de Dijon.

Domaine Rollin - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Charmeur et tonique : poire Williams, pomme Boskoop, pêche délicatement miellée, melon, une touche acidulée de fruit de la passion, nougat et pâte d'amande, cerfeuil et persil plat, verveine citronnée, fleurs blanches

Bouche : Le volume de fruit envahit le palais, sur des saveurs de fruits beurrés, autour de la mirabelle, de la poire pochée, des amandes effilées, du coing ou de la Reine-Claude. Puis les herbes fraîches avant la finale épicée, sur le poivre blanc et le gingembre

Accords mets-vins : Une cassolette gratinée de fruits de mer, un boudin blanc, une quiche Lorraine, un soufflé au Comté ou, après 3 ou 4 années de garde, un lapin au vin blanc et à la moutarde de Dijon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.