

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2020



La cuvée Village du Domaine Rollin est conçue comme un véritable patchwork, un concentré juste et équilibré des qualités et de la diversité des terroirs de Pernand-Vergelesses.

Le vin est principalement issu de trois climats : En Caradeux, juste au-dessus du 1er Cru éponyme, qui fait face à la colline de Corton et se caractérise par une relative fraîcheur et des sols minces et légers, plutôt siliceux, sur un sous-sol très calcaire, gage de finesse et de tension pour le vin ; le climat de Belles Filles, quant à lui, est situé immédiatement en surplomb du village et possède des sols marneux plus riches en argiles ferrugineuses qui vont donner au vin densité et percussion minérale. Enfin, à l'extrémité Nord-Est du finage, le terroir Sur Herbeux, pentu et drainant, occupe une position d'altitude, jusqu'à 350 mètres voire plus : c'est un secteur plus frais et tardif, qui permet au chardonnay de préserver une bonne acidité et de garantir au vin sa vivacité.

Rémi et Simon Rollin maîtrisent parfaitement leur sujet et s'appuient sur l'identité propre à chacun de ces terroirs pour élaborer ce Pernand-Vergelesses complexe, savoureux et équilibré. En 2020, la belle maturité et la concentration du raisin apportent ce supplément de charme, de gourmandise sensuelle, qui s'équilibre à merveille avec la fraîcheur florale, chlorophyllienne et l'énergie des agrumes typiques du finage de Pernand.

Au nez, on évolue d'emblée dans un univers plutôt aérien et tonique, autour des herbes fines dans lesquelles on reconnaît la lavande et le cerfeuil ainsi que les fanes de carottes, mais aussi du citron vert, du pomelo et du citron confit, des fleurs blanches et du pollen. Pas d'inquiétude : maturité et volupté fruitée sont aussi au rendez-vous. On se régale de notes de cire fraîche, de pomme délicatement caramélisée, de gelée de coing, de pêche blanche pochée et de marmelade d'orange.

Le plaisir ne retombe pas en bouche, bien au contraire : à la fois juteuse et ample, elle est portée par des saveurs gourmandes de confiture de fruits blancs et jaunes, mais aussi l'énergie des agrumes. Puis l'expression du sol s'intensifie, déployant sur le palais une trame résolument épicée : les papilles sont électrisées par le poivre, le piment, la baie de genièvre et même la cardamome, auxquelles s'ajoute une touche fraîche et tonique de réglisse. On aime la précision de la finale, serrée et portée vers l'avant, à la longueur majuscule : elle finit de donner à ce Pernand-Vergelesses de faux airs d'un Chassagne-Montrachet... A bon entendeur !

Avis aux amateurs : voici les toutes dernières bouteilles de ce précieux millésime 2020

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Plutôt aérien, tonique : lavande et cerfeuil, fanes de carotte, fleurs blanches, pollen, citron vert, pomelo, citron confit, mais aussi la cire fraîche, la pomme délicatement caramélisée, la gelée de coing, la pêche blanche pochée et la marmelade d'orange

Bouche : Juteuse, ample, portée par des saveurs de confiture de fruits blancs et jaunes, mais aussi d'agrumes. Puis l'expression du sol s'intensifie, sur une trame résolument épicée de poivre, de piment, de baie de genièvre et de cardamome. Réglisse sur la finale

Accords mets-vins : Une mouclade, des huîtres grillées ou des brochettes de gambas au barbecue. Après 3 ans en cave, un risotto aux noix de pétoncles



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques