

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2020



Ce Premier Cru, complexe, élégant et intense, n'a rien à envier, par son énergie aérienne, sa profondeur sensuelle et fruitée, mais aussi sa vibration minérale et épicée, à ses illustres voisins un peu plus méridionaux de Chassagne ou Puligny-Montrachet.

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 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, puissant, vertical et intensément minéral.

Simon Rollin signe cette année un premier cru de haute volée, aux équilibres irréprochables : il a su parfaitement capter et retranscrire cette fraîcheur calcaire et aérienne typique du terroir, tout en l'associant avec habileté, au travers d'un élevage bien ajusté, à la densité charnue, voluptueuse, d'un millésime solaire et concentré.

Au nez, le voyage démarre, après une bonne aération, dans un paysage d'altitude, d'herbes fraîches et de jeunes pousses : on pense à des prairies verdoyantes et des falaises calcaires mouillées par une pluie d'été, on pense au cerfeuil en fleur, à la verveine ou à la lavande, à de petites fleurs du verger et à des boutons d'œillet. Mais au fil de l'aération, le décor évolue vers des couleurs plus chaudes et sensuelles. Nous voici maintenant charmés par des notes plus douces et capiteuses d'extrait de jasmin, de caramel au beurre salé et de miel d'acacia.

On retrouve dans l'expression du fruit cette même dualité, parfaitement balancée entre fraîcheur et volupté : d'un côté les zestes d'orange et le citron vert, de l'autre les fruits blancs pochés et les fruits à noyau. Le tout dans un halo d'épices chatoyantes où l'on reconnaît la cardamome, la baie de genièvre, le poivre vert ou la noix de muscade... Des épices qui ne cessent d'animer une bouche ample, aux contours lactiques évoquant un yogourt frais aux morceaux de fruits. Que dire de la finale : sa vibration, son intensité, sa longueur, tout ici semble frappé du sceau de la réussite. Bravo !

Côté accord, on se délecte à l'idée d'associer ce Premier Cru Sous Frétille avec des noix de Saint-Jacques aux girolles, une anguille grillée à la Japonaise, des ris de veau braisés accompagnés de pointes d'asperges vertes ou encore un cari de poissons. Un régal en perspective.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Charmeur et élégant : herbes fraîches, cerfeuil, verveine et lavande, fleurs du verger, oeillet blanc, jasmin, caramel au beurre salé, miel d'acacia. Zestes d'orange et citron vert, fruits blancs pochés et fruits à noyau, cardamome, genièvre, poivre

Bouche : Une bouche ample et texturée, aux contours lactiques évoquant un yogourt frais aux morceaux de fruits blancs. Beaucoup d'épices en milieu de bouche (noix de muscade, poivre blanc), longue finale vibrante.

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques aux girolles, une anguille grillée à la Japonaise, des ris de veau braisés accompagnés de pointes d'asperges vertes ou encore un cari de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2023 et 2032

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er
Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques