

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2015



De toute évidence, ce Pernand-Vergelesses parcellaire mériterait bien un classement en Premier Cru, tant son identité est forte, sa richesse impressionnante et sa précision exemplaire.

Produit à partir de vignes issues des climats Sous les Cloux et Le Devant des Cloux, ce n'est pas tant la nature du sol (toujours argilo-calcaire) que sa situation géographique qui lui donne son caractère. Les parcelles occupent une position assez élevée sur le coteau, à 350 mètres environ, orientée au Sud-Est dans une combe bien abritée des vents dominants. L'altitude permet de conserver une certaine fraîcheur, tandis que l'ensoleillement et les températures plutôt élevées donnent au raisin une bonne concentration.

Après un lent et délicat pressurage permettant de conserver toute la complexité aromatique du raisin, et des fermentations naturelles, le vin est élevé sur ses lies, pendant un an en fûts traditionnels et grandes barriques (400 litres), avec à peine 20% de bois neufs.

Le résultat impressionne par la sensation de pureté qui s'en dégage mais aussi par la verticalité du vin, qui vous fait littéralement pénétrer dans le sol. Le nez évoque bien sûr le calcaire, la craie, la pierre à fusil, mais aussi la fraîcheur du citron et de la bergamote et des notes florales d'acacia et de narcisse. Très joli tableau complété par de gourmands arômes de fruits blancs pochés.

La bouche, pure et énergique, parfaitement équilibrée, évoque les eaux cristallines d'un torrent de montagne. Le fruit ne vous quitte pas un instant, tandis que la finale se fait intense et serrée, révélant d'excitantes saveurs épicées (poivre blanc) et de beaux amers. C'est droit, tendu, précis et très persistant.

Un modèle de Pernand-Vergelesses floral et minéral, à déguster aujourd'hui sur un bar grillé ou, plus tard, sur des ravioles aux langoustines.

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Droit et fin. Très minéral et calcaire.

Floral : chèvrefeuille, eleanium, narcisse.

Ecorces d'agrumes, quinquina, citron
mûr. Poire pochée. Poivre.

Bouche : Active, excitante et pure comme
l'eau d'un torrent. Le fruit (poire pochée,
pomme compotée, agrumes)
accompagne jusqu'à la finale, intense,
épicée (poivre blanc, piment d'espelette).
Franchement savoureux!

Accords mets-vins : Salade d'araignée de
mer, carpaccio de bar ou de langoustine.

Sushis. Plus tard, ris de veau ou viande
blanche en fricassée. Chaource, brillat-
savarin ou comté.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure
recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques