

Domaine Rollin - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2021



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 d'un millésime 2021 de fraîcheur et d'énergie : on se régale de ce mariage parfaitement réussi entre douceur et tonicité.

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.

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 se régale d'un fruit frais accompagné de notes herbacées aux accents anisés et mentholés. La pomme Reinette et la pêche blanche voisinent avec le cerfeuil, l'estragon, la menthe ou la coriandre. Il règne au-dessus du verre une intense fraîcheur évoquant névés alpins et sorbets aux fruits blancs. Une atmosphère adoucie par des volutes gourmandes et même sensuelles de pain au lait, de miel d'acacia, de fleurs du verger, d'amande, de beurre. On distingue une note lointaine de caramel.

L'attaque en bouche confirme la sensation d'énergie que l'on pressentait au nez. C'est un jus vibrionnant qui claque sur les papilles, gorgé de saveurs d'agrumes, autour du citron jaune et de l'orange, mais aussi de kiwi et de pomme Granny. Le cœur de bouche se pare de notes acidulées de pêche de vigne et de brugnons, relevées d'une myriade d'épices électrisantes. On pense au poivre blanc, mais aussi au gingembre, à la verveine et au bâton de réglisse. La finale salivante n'a rien perdu de ce fruité savoureux. Son allonge épicée en surprendra plus d'un pour un « simple » Hautes-Côtes de Beaune.

Chèvre frais, Brillat-Savarin ou Chaurce, moules marinières, tartares ou terrines de poissons, crevettes ou gambas poêlées au gingembre et au citron, rillettes de volaille, colin froid mayonnaise : les possibilités d'association sont nombreuses avec un Hautes-Côtes de Beaune si complet.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un tel rapport prix-plaisir devient rare par les temps qui courent : profitez-en !

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Charmeur et tonique : pomme Reinette et pêche blanche, cerfeuil, estragon, menthe ou coriandre, fraîcheur de névés alpins et sorbet aux fruits blancs, volutes sensuelles de pain au lait, miel d'acacia, fleurs du verger, amande et beurre

Bouche : Entame énergique, un jus vibrionnant qui claque sur les papilles, aux saveurs de citron jaune et d'orange, mais aussi de kiwi et de pomme Granny. La pêche de vigne et le brugnion sont relevés de poivre, de gingembre, verveine et bâton de réglisse

Accords mets-vins : Chèvre frais, Brillat-Savarin ou Chaource, moules marinières, tartares ou terrines de poissons, crevettes ou gambas poêlées au gingembre et au citron, rillettes de volaille, colin froid mayonnaise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.