

Domaine Rollin - Bourgogne Aligoté - 2022



Chez les Rollin, l'aligoté fait partie de l'ADN de la production familiale et n'a jamais été négligé : Simon, comme avant lui, son père Rémi, est parfaitement conscient que ce cépage, trop souvent « maltraité », peut être un formidable interprète du terroir, pour peu qu'on lui accorde le soin qu'il mérite. A commencer par une nécessaire et stricte maîtrise des rendements qui permet aux fruits d'exprimer avec intensité tous les messages que la vigne a puisés dans le sol.

Les parcelles d'aligoté occupent un demi-hectare environ, sur les pentes du versant Nord-Ouest de la colline de Corton. Ici, les vieilles vignes ont été plantées en 1964 sur des sols pauvres de calcaires marneux mêlés, en surface, avec quelques argiles. Bénéficiant d'un travail des sols régulier, elles sont enracinées en profondeur et captent l'identité minérale de ce terroir. Sensiblement plus tardives que les vignes de chardonnay, elles ont pleinement profité du soleil de l'été 2022, sans souffrir de stress hydrique, pour atteindre de belles maturités.

Soucieux de conserver toute la finesse aromatique de son aligoté, Simon fait le choix, après un pressage lent et délicat, de vinifier et d'élever le vin uniquement en cuves. Il reste ainsi sur ses lies jusqu'au milieu du printemps suivant la récolte.

Le nez, très expressif, s'ouvre sur une composition enthousiasmante où se mêlent les fruits blancs bien mûrs et les agrumes, toniques et vifs. On pense à la pomme Granny, à la poire Passe Crassane et même Williams, à une touche de pêche de vigne, mais aussi au citron vert, à la clémentine et au pamplemousse. Des notes chlorophylliennes d'herbes fines relancent la sensation de fraîcheur, autour du cresson perlé de rosée, du persil plat, des jeunes pousses de coriandre. D'élégantes nuances de tilleul et de fleur de vigne, complétées d'un peu gingembre frais, finissent de donner une belle complexité à cet Aligoté, décidément impressionnant à ce niveau.

L'entame de bouche, ample et souple, révèle la belle maturité du millésime, sur des saveurs de pommes compotées, de coulis de prune Reine-Claude, mais aussi de pulpe d'orange. Le milieu de bouche se resserre sur une fine trame aux amers délicats, rappelant la feuille d'artichaut et le poivre vert, avant de déposer sur les papilles quelques notes épicées salivantes, autour de la baie de genièvre, du laurier, de la graine de coriandre et d'une touche de menthe. On aime l'intensité et la longueur plus qu'honorable de la finale, où l'on retrouve nos fruits blancs bien mûrs, relevés d'une note crayeuse et d'une touche citronnée. A la fois charmeuse et revigorante.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Après 2 ans de cave, nous le conseillons sur des plats traditionnels bourguignons, escargots persillés ou fricassées de cuisses de grenouilles en tête, mais également sur des rillettes de crabes aux artichauts, une terrine tiède de brochet ou un tourteau.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Bourgogne Aligoté - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : expressif et complexe : pomme Granny, poire Passe Crassane et Williams, pêche de vigne, citron vert, clémentine, pamplemousse, cresson, persil plat, jeunes pousses de coriandre, tilleul, fleur de vigne, gingembre frais.

Bouche : ample et souple (pommes compotées, coulis de prune Reine-Claude, pulpe d'orange), fine trame aux amers délicats (artichaut, poivre vert), épices salivantes (baie de genièvre, laurier, graine de coriandre. Finale crayeuse, citronnée et fruits blancs mûrs

Accords mets-vins : Après 2 ans de cave, sur des plats traditionnels bourguignons, escargots persillés ou fricassées de cuisses de grenouilles en tête, mais également sur des rillettes de crabes aux artichauts, une terrine tiède de brochet ou un tourteau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques.