

Domaine Rollin - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2022



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 de ce beau millésime 2022 : l'éclat généreux et gourmand des fruits blancs et des fruits à noyau, la fraîcheur des herbes fines anisées, une bouche ample, séveuse, relevée de notes épicées et de quelques agrumes confits.

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. Des atouts essentiels sur la succession actuelle de millésimes solaires et concentrés.

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, la sensation de profondeur et de maturité nous attrape immédiatement. On tombe sous le charme de la poire Williams, d'un coulis de pomme Reinette, de la pulpe juteuse et bien mûre d'une orange. On pense aussi à la clémentine confite et à une gelée de coing. Une touche acidulée nous rappelle maintenant la rhubarbe. La pâte d'amande n'est pas loin, renforçant encore la sensation de gourmandise. Au fil de l'aération, le paysage s'affine et se rafraîchit, laissant une place grandissante aux herbes fines, à l'anis, aux fleurs blanches et à une touche de crème à la verveine.

En bouche, le volume de fruit impressionne et envahit le palais, sur des saveurs de fruits beurrés, autour de la mirabelle, de la poire pochée parsemée d'amandes effilées, du coing et de la pomme Boskoop. La matière est dense, séveuse, presque veloutée, libérant en filigrane une touche anisée rappelant le fenouil. La finale, de grande ampleur, envahit vos sens. Un vin de chair et de corps, séveux et persistant, qui est clairement taillé pour la table.

Attendez-le deux ans, avant de le servir sur un Parmentier de cabillaud, un waterzoï de poissons à la Gantoise ou un sukiyaki de poulet. Autres options, un boudin blanc ou un soufflé au Comté. Bref, du gourmand, rien que du gourmand !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : profond et mature : poire Williams, coulis de pomme Reinette, pulpe d'orange, clémentine confite, gelée de coing, rhubarbe, pâte d'amande, herbes fines, anis, fleurs blanches, touche de crème à la verveine.

Bouche : volume de fruit impressionnant, saveurs de fruits beurrés (mirabelle, poire pochée aux amandes effilées, coing, pomme Boskoop), matière dense, séveuse, presque veloutée, en filigrane une touche anisée rappelant le fenouil. Finale de grande ampleur.

Accords mets-vins : dans 2 ans sur un Parmentier de cabillaud, un waterzoï de poissons à la Gantoise ou un sukiyaki de poulet ou de caille. Autres options, un boudin blanc ou un soufflé au Comté.



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 : Hautes-Côtes de Beaune

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.