

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2016



Ce Premier Cru, complexe et élégant, n'a rien à envier à ses illustres voisins de Chassagne ou Puligny-Montrachet.

Le climat Sous Frétille, justement classé en 1^{er} Cru en 2001, est à la fois très ensoleillé (orientation plein sud) mais aussi exposé aux vents qui permettent d'éviter une maturation trop rapide (il est ouvert, à la jonction de deux combes). Ici, le sol est peu profond et surtout très caillouteux et calcaire. Les conditions sont idéales pour produire un grand blanc, à la fois riche et intensément minéral.

Mission largement réussie pour Rémi et Simon Rollin qui signent ici un premier cru de haute volée. Malheureusement, les 3 parcelles qu'ils exploitent sur le 1^{er} cru n'ont pas été épargnées par le gel du printemps 2016 : elles n'ont finalement produit qu'une demi-récolte. Les belles conditions de l'été ont permis de cueillir des raisins bien concentrés et très juteux. Un long élevage en fûts, avec moins d'un tiers de bois neuf, pendant d'un an, a permis au vin de parfaire ses subtils équilibres. Richesse et raffinement : voici deux mots qui, parfois, ne vont pas bien ensemble mais qui, ici, se marient à merveille.

Les notes gourmandes de praline, de beurre fondu mais aussi de pêche, de poire et de prune, se fondent subtilement avec des arômes très fins de zeste de citron, d'orange sanguine, de fleurs blanches, d'eucalyptus et de noisette. On retrouve en bouche cet équilibre serein, très naturel, entre une attaque ample, charnue et juteuse, dans laquelle on apprécie la belle maturité du fruit, et cette tension, cette verticalité, typiques du terroir Sous Frétille : le milieu de bouche et la finale sont parfaitement resserrés, dynamiques, vibrant d'une minéralité saline particulièrement salivante.

Voici une sorte de « petit » Corton, qui évoluera parfaitement dans les 7 ou 8 prochaines années. Parfait pour accompagner des poissons fins comme une barbu ou une sole : un régal ! Déjà excellent aujourd'hui, après une bonne aération, il est promis à une belle garde de 8 ou 10 ans.

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2016



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe et raffiné. Fleurs blanches, eucalyptus. Orange sanguine, zeste de citron. Praline, beurre fondu. Noisette fraîche. Poire, pêche, prune jaune.

Bouche : Très complète, précise et équilibrée. Belle ampleur en attaque, grosse persistance sur le côté fumé et les amers frais évoquant la peau d'orange. Gourmand et dynamique.

Accords mets-vins : Poissons nobles à chair ferme : barbue, sole, bar. Plus tard, ris de veau à la crème. Chaurce, chèvres frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, aération recommandée voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques