

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2016



Nous voici sur la montagne de Corton, au coeur du finage de son célèbre Grand Cru blanc Corton-Charlemagne. Les Rollin ont la chance d'y cultiver deux parcelles, aux caractéristiques bien distinctes, dont ils assemblent les récoltes pour obtenir ce Corton-Charlemagne qui force le respect par sa distinction et sa superbe minéralité.

La première parcelle, sur la commune d'Aloxe-Corton, est située à mi-coteau, sur un sol très calcaire. Son exposition plein Sud et son altitude assez faible favorisent la concentration du raisin (elle est souvent vendangée en premier au Domaine). Elle apporte gras, puissance et profondeur.

La seconde, sur la commune de Pernand-Vergelesses, se situe tout en haut de coteau, sur un sol un peu plus argileux. Plantée en 1948, les vieilles vignes s'immiscent en profondeur et apportent au vin un profil un peu plus frais, faisant la part belle à la minéralité et la finesse du fruit.

Parfois, la nature réserve de mauvaises surprises mais aussi de bonnes : aucune des deux parcelles n'a été touchée par le gel de printemps. C'est donc une pleine récolte hautement qualitative, avec des fruits sains et parfaitement mûrs, qui est entrée en cave. Après un élevage de plus d'un an, le résultat est particulièrement élégant et raffiné.

Bien sûr, comme souvent avec le Corton-Charlemagne, surtout jeune, ici, point d'exubérance, mais du sérieux, une certaine discrétion au nez et beaucoup de précision. La minéralité et la roche calcaire sont très présentes, associées à de fines notes florales (violette, acacia), des arômes de persil frais, de poivre blanc, de citron salé, d'amande torréfiée et de beurre fondu.

Ce Corton-Charlemagne dégage une splendide sensation de pureté, de fraîcheur et d'équilibre. Tout ici est parfaitement ciselé. Tout est là pour que ce superbe Grand Cru livre d'ici 4 ou 5 ans toute sa sophistication, sa complexité et sa profondeur encore un peu contenue. Nous vous invitons donc à l'oublier en cave quelques années : le résultat n'en sera que plus grand !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Calcaire, pierre à fusil. Très vertical, "princier". Notes florales d'acacia, de violette. Persil frais. Miel fin. Légèrement épicé (poivre blanc, carvi). Amande. Citron salé et fruits blancs pochés.

Bouche : Pleine et droite, aux équilibres parfaits. Superbe tension minérale, réhaussée par un cortège d'épices (gingembre, poivres). Le fruit est bien là. Finale très étirée.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud rôti. Homard, coquillages (praires), huîtres chaudes (belon). Cassolette de Saint-Jacques. Ris de veau braisés. Volaille de bresse aux morilles.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2020 et jusqu'en 2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage impératif



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques