

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2014 - blanc



Nous voici sur la montagne de Corton et le finage de son légendaire Grand Cru 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 de vignes de plus de 50 ans, son profil un peu plus frais apporte au vin minéralité et finesse du fruit.

Après un élevage de 15 mois, le résultat est particulièrement élégant. Attention, comme souvent avec le Corton-Charlemagne, surtout jeune, ici, point d'exubérance, mais du sérieux et beaucoup de précision. La minéralité et la roche calcaire sont très présentes au nez, associées à de fines notes florales (pétale de rose, violette, acacia) et des arômes de poivre blanc.

Ce Corton-Charlemagne dégage une « force tranquille » et nous donne des envies de méditation zen, dans un silence presque religieux. Les équilibres en bouche sont parfaits, entre le fruit, la minéralité très présente et un superbe cortège d'épices. C'est pur et ciselé, comme un travail de diamantaire, c'est une ode à ce fabuleux terroir.

Et, pour un plaisir optimal, essayez de le conserver en cave au moins 3 ou 4 ans avant de commencer à le déguster !

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2014 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Roche, calcaire. Très vertical, "princier". Notes florales de rose, de violette. Miel d'acacia. Finement épicé (poivre blanc, carvi).

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). Saint-Jacques. Ris de veau.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2017 et jusqu'en 2025/2030.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes
biologiques