

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2017 - blanc



La cuvée Village du Domaine Rollin est conçue comme un véritable patchwork, un concentré juste et équilibré des qualités et de la diversité des terroirs de Pernand-Vergelesses.

Le vin est principalement issu de trois climats : En Caradeux, juste au-dessus du 1^{er} Cru éponyme, qui fait face à la colline de Corton et se caractérise par une relative fraîcheur et des sols très minces et légers, plutôt siliceux, sur un sous-sol très calcaire, gage de finesse et de tension pour le vin ; le climat de Belles Filles, quant à lui, situé immédiatement en surplomb du village, possède des sols plus riches en argiles ferrugineuses qui vont donner au vin densité et accroche minérale. Enfin, à l'extrémité Nord-Est du finage, le terroir Sur Herbeux, pentu et très drainant, occupe une position d'altitude, jusqu'à 350 mètres voire plus : c'est un secteur plus frais et tardif, qui permet au chardonnay de préserver une bonne acidité et d'apporter au vin une vivacité typique.

Rémi et Simon Rollin maîtrisent parfaitement leur sujet et s'appuient sur l'identité propre à chacun de ces terroirs pour élaborer ce Pernand-Vergelesses complexe et parfaitement équilibré. Après un élevage d'un an, en fûts bourguignons de plusieurs vins (à peine 10% de fûts neufs), le vin affiche, sur ce très expressif millésime 2017, un profil à la fois frais et gourmand, voire sensuel.

Passée une belle réduction s'exprimant sur des notes de noisette grillée, de pierre à fusil et de cendres juste éteintes, le bouquet s'exprime sur d'intenses arômes fruités, entre poire et pomme compotées, prune jaune. Les agrumes complétés d'une touche balsamique évoquant le pin et de notes de verveine apportent ici une dimension fraîche et aérienne.

On retrouve en bouche une belle harmonie entre une matière ample, charnue et concentrée, à la texture presque crémeuse, et cette trame vivifiante, entre zestes de citron, sel marin, poivre blanc complétés d'une touche délicatement anisée, évoquant le cerfeuil. La finale s'étire, combinant avec justesse les fruits blancs et cette salinité typique de Pernand-Vergelesses.

Excellent à déguster aujourd'hui sur le bel éclat du fruit ou dans 2 ou 3 ans, lorsqu'il livrera toute sa complexité, avec un filet de carrelet au beurre d'herbes et d'agrumes ou des gambas juste grillées !

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Expressif et sensuel.
Légèrement grillé, pierre à fusil,
cendres. Beaucoup de fruits :
pamplemousse, pomme, poire
compotée, prune jaune, une touche de
citron vert. Verveine, résine de pin.

Bouche : Charnue et concentrée,
texture presque crémeuse, puis vient
une trame vivifiante, entre zestes de
citron, sel marin, poivre blanc
complétés d'une touche délicatement
anisée, évoquant le cerfeuil.

Accords mets-vins : Saumon grillé
sauce béarnaise, filet de carrelet au
beurre d'agrumes, poisson poché au
lait, gambas sautées à la citronnelle.
Chèvres frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération rapide en
bouteille (1/2 heure minimum)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes
biologiques