

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2017 - blanc



Ce Premier Cru, complexe et élégant, n'a rien à envier, par sa profondeur et sa minéralité vibrante et crayeuse, à ses illustres voisins méridionaux de Chassagne ou Puligny-Montrachet.

Le climat Sous Frétille, justement classé en 1^{er} Cru en 2001, est à la fois très ensoleillé (avec une orientation plein sud) mais aussi bien exposé aux vents qui permettent d'éviter une maturation trop rapide : Sous Frétille occupe en effet une position topographique très ouverte, 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 puissant, vertical et intensément minéral.

Rémi et Simon Rollin signent ici un premier cru de haute volée, avec cet éclat de fruit et ce supplément de rondeur, caractéristiques du millésime 2017. Après une quinzaine de mois d'élevage en fûts, avec moins d'un tiers de bois neuf, ce 1^{er} Cru Sous Frétille se montre déjà délicieusement expressif, à condition bien sûr que l'on prenne le temps de l'aérer : si vous décidez de le boire jeune, ce qui, pour une fois, ne nous paraît pas être un trop grand « sacrilège », il faudra cependant veiller à le carafier au moins une heure avant !

Les notes gourmandes de praline, de beurre fondu, de brioche toastée, mais aussi de pêche blanche, de poire et de coing, se fondent subtilement avec des arômes très fins de zeste de citron et d'orange sanguine, de fleurs blanches, d'eucalyptus et de noisette fraîche. Une touche résolument fumée, entre silex frotté et pierre à fusil, apporte au bouquet une belle intensité minérale.

On retrouve en bouche cet équilibre serein, très naturel, entre une matière ample, caressante, à la chair délicate, dans laquelle on apprécie la belle maturité du fruit, et cette tension crayeuse, cette verticalité, typiques du terroir de Sous Frétille : le milieu de bouche et la finale sont parfaitement resserrés, dynamiques, relevés par une trame épicée particulièrement salivante.

Voici une sorte de « petit » Corton (les vignes font d'ailleurs face à l'imposante et célèbre colline), qui évoluera parfaitement dans les 8 prochaines années. Parfait pour accompagner des poissons fins comme une barbie ou une sole, mais aussi des ris de veau : un régal !

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Pierre à fusil, praline, beurre fondu, brioche toastée, pêche blanche, poire et coing. Zeste de citron, fleurs blanches, eucalyptus. Noisette fraîche.

Bouche : Bel équilibre entre une matière ample, caressante, à la chair délicate, dans laquelle on apprécie la belle maturité du fruit, et cette tension crayeuse, cette verticalité, typiques du terroir. Finale longue et épicée.

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



Conseils de service

À consommer :
Entre 2020 et 2028

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, aération recommandée voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques