

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2017 - blanc



Nous voici sur la montagne de Corton, au cœur 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 haute distinction, sa puissance et sa superbe minéralité.

La première parcelle, plantée en 1976 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. Des caractéristiques que l'on retrouve en majeure sur ce millésime 2017 ensoleillé, marqué par une belle richesse du fruit.

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 de texture.

En 2017, c'est donc une belle récolte hautement qualitative, avec des fruits parfaitement sains et bien mûrs, qui est entrée en cave. Après un élevage en fûts de 15 mois au total, le résultat se montre plus que prometteur, à la fois très subtil au nez, dense et concentré en bouche. Bien sûr, comme souvent avec le Corton-Charlemagne, surtout jeune, ici, point d'exubérance, mais du sérieux, une certaine discrétion, de l'élégance et beaucoup de précision.

La minéralité et la roche calcaire sont très présentes, sur des arômes résolument grillés de pierre à fusil et d'amande torréfiée, associés à de fines notes florales (violette, acacia), des arômes d'herbes fraîches, de poivre, de muscade, de citron salé et de beurre fondu. L'expression du fruit est encore un peu contenue, évoquant essentiellement la pêche blanche, mais ne manquera pas de se déployer au fil des années de garde, au vu de la haute concentration que l'on perçoit déjà en bouche.

Ce Corton-Charlemagne dégage une splendide sensation d'équilibre et d'harmonie entre pureté aromatique, tension minérale et puissance. Soyons clair : tout est là pour que ce superbe Grand Cru livre d'ici un minimum de 5 ans toute sa sophistication, sa complexité et sa profondeur. Il commencera alors à vous régaler pour accompagner des noix de Saint-Jacques aux truffes ou des ris de veau crévés aux morilles fraîches !

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Pierre à fusil, amande torréfiée, fines notes florales (violette, acacia), herbes fraîches, poivre, muscade, citron salé, beurre fondu. Pêche blanche.

Bouche : Concentrée et puissante. Superbe tension minérale, réhaussée par un cortège d'épices (gingembre, poivres). Le fruit est encore contenu, sur des saveurs de pêche. Finale très étirée, franchement saline.

Accords mets-vins : Homard, coquillages (praires), huîtres chaudes (belon). Noix de Saint-Jacques aux truffes. Ris de veau crévés aux morilles fraîches. Volaille de bresse aux morilles.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2022 et jusqu'en 2030 au moins.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage impératif



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes
biologiques