

Domaine Rollin - Hautes Côtes de Beaune - 2018 - blanc



Le domaine produit en appellation régionale ce « Hautes-Côtes de Beaune » particulièrement charmeur. Il livre, dans un impeccable équilibre, les marqueurs du terroir de Pernand-Vergelesses et ceux du millésime 2018 : l'éclat généreux et gourmand du fruit mûr, une belle acidité dynamisante et cette minéralité, fumée au nez et épicée en bouche, tout à fait typique de Pernand!

Le vin, exclusivement produit sur la commune, provient en effet de parcelles qui jouxtent celles de l'appellation Village. Toutes sont exposées au levant, situées à mi-coteau sur des sols argilo-calcaires plutôt pauvres. Les vignes d'une bonne vingtaine d'années occupent une combe bien ventilée qui contribue à donner au vin sa fraîcheur et sa tension minérale. Deux atouts essentiels sur un millésime solaire et généreux comme 2018.

Après une fermentation totalement naturelle et un élevage de 9 mois très majoritairement en grands tonneaux de 400 litres, sans bois neuf, ce très beau Hautes-Côtes de Beaune, doté d'une structure à la fois riche et dynamique, surclasse largement son appellation !

Dès le premier nez, on se laisse séduire par des notes fumées et minérales, entre sésame grillé et silex frotté. Vient ensuite un très beau fruité, mûr et expressif, autour des pommes Granny et Reinette, et de la poire Conférence. Des notes de pulpe de citron apportent une sensation de fraîcheur, tandis qu'un élégant voile floral plane au-dessus du verre : on y distingue la primevère, l'aubépine, la rose blanche mais aussi le gazon juste coupé et quelques herbes fines.

A la fois avenant et élégant, le vin offre une bouche en parfaite cohérence : avec beaucoup de sève et de charme dès l'entame, elle est parcourue par une juste tension citronnée et dynamisante. Sa structure impeccable nous fait dire que vous vous régalez sur les 5 prochaines années au moins, aussi bien en apéritif qu'avec une terrine ou un tartare de poissons, ou encore un plateau de fruits de mer ! Un maximum de plaisir à un tarif très raisonnable...

Domaine Rollin - Hautes Côtes de Beaune - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Charmeur et élégant : sésame grillé et silex frotté. Pommes Granny et Reinette, poire Conférence. Pulpe de citron. Beaucoup de fleurs : primevère, aubépine, rose blanche, gazon juste coupé et quelques herbes fines.

Bouche : Très cohérente avec le nez : beaucoup de sève et de charme dès l'entame, elle est ensuite parcourue par une juste tension citronnée dynamisante. Finale pure et enjouée

Accords mets-vins : Gougères, feuilletés au sésame, saumon fumé, friture d'encornets bien citronnée, rillettes de poisson à la ciboulette et au cerfeuil, tartare de poissons. Excellent choix pour un apéritif.



Conseils de service

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

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.