

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2018 - blanc



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

Le climat Sous Frétille, justement classé en 1er 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 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 sensuelle, typique du millésime 2018. Après une quinzaine de mois d'élevage en fûts, avec moins d'un tiers de bois neuf, ce 1er Cru Sous Frétille se montre déjà bien expressif dans son aromatique. Des notes suaves de pignon de pin, de noisette et d'amande fraîche, mais aussi de lys, d'œillet et de miel fin accompagnent une trame minérale, évoquant la craie et la roche pilée. Une nuance de pollen et d'herbes fines amène une agréable sensation de fraîcheur.

Si la bouche est encore massive et nécessitera 2 ou 3 années en cave pour s'affiner et ainsi déployer toute sa complexité, on apprécie déjà la qualité exceptionnelle du fruit, croquant, sain et parfaitement mûr, qui s'exprime sur des saveurs de pomme Reinette, de raisin et de pêche blanche. Une touche d'agrumes (citron vert surtout) vient donner au milieu de bouche une vivacité particulièrement bienvenue.

A la fois riche et fin, le vin est parcouru de bout en bout par une trame crayeuse et saline qui semble fuseler une matière au volume impressionnant. Ce Premier Cru Sous Frétille à la finale vibrante et élancée brillera pour accompagner des poissons à la chair délicate, comme une sole ou une barbue, mais aussi, des ris de veau braisés accompagnés de pointes d'asperges vertes. Succulent.

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Expressif : pignon de pin, noisette et amande fraîche, lys, œillet et miel fin. Une trame minérale, évoquant la craie et la roche pilée. Une nuance de pollen et d'herbes fines. Pomme, pêche blanche.

Bouche : Dense et massive à ce stade. Superbe fruit, croquant, sain et parfaitement mûr, sur des saveurs de pomme Reinette, de raisin et de pêche blanche. Une touche de citron vert donne au milieu de bouche une vivacité. Finale très savoureuse, élançée

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 2022 et 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aujourd'hui, aération de 2 heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses
1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques