

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2018 - 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 contenue et son intensité rocailleuse.

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 2018 ensoleillé, marqué par la richesse gourmande 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 plus tendu, vertical et tonique, faisant la part belle à une minéralité épicée, empyreumatique et la finesse de texture.

En 2018, c'est une splendide récolte qui est entrée en cave dans les tout premiers jours de septembre, avec des fruits parfaitement sains et bien mûrs. Après un élevage en fûts de 15 mois au total, le résultat se montre largement à la hauteur du terroir et du millésime ! Beaucoup plus expressif au nez que son prédécesseur, ce Corton-Charlemagne 2018 nous enchante avec ses notes d'huile d'amande douce et de noisette, de poivre Sichuan, de pêche flambée, de mirabelle, de cire liquide, mais aussi de pomme Granny, de fleurs blanches, d'agrumes et de quinquina.

On retrouve en bouche cette dimension suave et enveloppante propre au millésime, sur des saveurs de coulis de fruits blancs, de yogourt à la pêche, de pralin et de pâte d'amande. Mais, rapidement, c'est une expression intense et empyreumatique du sol qui prend le dessus. Le fruit est littéralement traversé par des épices puissantes, entre poivre Sichuan, musc et piment. La finale, intense, semble s'étirer à l'infini sur une nuance énergique et salivante de « Bitter Lemon ».

Très complet, plus expressif dans sa jeunesse qu'à l'accoutumée, sculpté dans le fruit et la roche, ce Corton-Charlemagne traversera la décennie avec panache. C'est évidemment un très grand vin de gastronomie qui devrait vous régaler pour accompagner des ravioles de homard, dans un jus crémé aux morilles, des Saint-Jacques aux truffes ou des ris de veau...

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Pierre à fusil, huile d'amande et de noisette, poivre Sichuan, pêche flambée, mirabelle, cire liquide, mais aussi, dans un resgitre plus frais, la pomme Granny, les fleurs blanches, les agrumes et le quinquina

Bouche : Entame enveloppante, entre coulis de fruits blancs, yogourt à la pêche et pralin. Puis l'expression intense et empyreumatique du sol prend le dessus. Le fruit est traversé par des épices puissantes, entre poivre Sichuan, musc et piment. Bitter lemon.

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 2023 et jusqu'en 2033 au moins.

Température de service : 12°

Ouverture : Carafage impératif



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes
biologiques