

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2020 - blanc



Alors qu'il se montre souvent plus mûr, voire exotique, que le Pernand-Vergelesses, le parcellaire Les Cloux offre cette année un profil olfactif singulier, tout en fraîcheur aérienne et revigorante. Élégant, tonique, et d'une belle densité de bouche, il rivalise avec bien des premiers crus.

Produit à partir de vignes issues des climats Sous les Cloux et Le Devant des Cloux, ce n'est pas tant la nature du sol (toujours argilo-calcaire) que sa situation géographique qui lui donne son caractère. Les parcelles, majoritairement plantées à la fin des années 1980, occupent une position assez élevée sur le coteau, entre 320 et 350 mètres. Elles sont orientées au Sud-Est dans une combe bien abritée des vents dominants. L'altitude permet de conserver une certaine fraîcheur, tandis que l'excellent ensoleillement donne au raisin beaucoup de concentration et d'intensité aromatique. Un équilibre que les conditions idéales du millésime 2020 ont permis de porter à son optimum.

Après un lent et délicat pressurage permettant de conserver toute la complexité aromatique et la richesse de texture du fruit, le vin est élevé pendant un an en fûts traditionnels et grandes barriques (400 litres), avec à peine 20% de bois neuf. Confiant dans la qualité du terroir et la générosité naturelle du raisin, Simon intervient très peu pendant cette période, pratiquant juste un remuage des lies en début d'élevage.

Le résultat sonne particulièrement juste, avec ce vin harmonieux, à la fois aérien, énergique au nez et voluptueux en bouche. Exceptées des nuances de cannelle et de pain toasté, le premier nez se montre incroyablement frais et revigorant : on pense immédiatement à la pomme Granny et au citron jaune, mais aussi au cerfeuil anisé, au bouton de lavande, à la menthe ou à une soupe d'ortie glacée. Un vent de Ricqlès semble souffler au-dessus du verre !

C'est en bouche que l'on retrouve la densité et ce fruit charnu et bien mûr qui fait la marque de ce parcellaire. Le jus ample nous régale de saveurs d'orange sanguine, de fruits à noyau mais aussi de mangue, d'ananas et de fruit de la passion. La densité du grain est parfaitement équilibrée avec une dimension furieusement épicée, qui vient littéralement traverser le fruit, donnant presque à ce Pernand-Vergelesses des allures de grand riesling alsacien ou mosellan ! La puissante finale, aux accents pimentés, vibre au plus profond de nous pendant de longues secondes.

Ce Pernand-Vergelesses Les Cloux, clairement taillé pour la table, sera

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

parfait sur une lotte au safran, un curry de gambas ou de cabillaud, ou encore un tajine de poissons méditerranéens.

Avis aux amateurs : voici les toutes dernières bouteilles disponibles de ce précieux millésime 2020.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts nuancés

Nez : Frais et gourmand : passée une note de pain toasté, on retrouve la pomme Granny et le citron jaune, le cerfeuil anisé, le bouton de lavande, la menthe, la soupe d'ortie glacée. Une touche tonique de Ricqlès. Fruits du verger juste cueillis.

Bouche : Ampleur et maturité du fruit, un jus ample, dense, sur des saveurs d'orange sanguine, de fruits à noyau mais aussi de mangue, d'ananas et de fruit de la passion. Beaucoup d'épices sur la finale, presque pimentée.

Accords mets-vins : Une lotte au safran, un curry de gambas ou de cabillaud, ou encore un tajine de poissons méditerranéens.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques