

Domaine Rollin - Hautes Côtes de Beaune - 2015 - blanc



Le domaine produit en appellation régionale ce très joli Haute Côte de Beaune, qui livre avec beaucoup de finesse et une parfaite maturité les qualités des terroirs de Pernand-Vergelesses. Le vin, exclusivement produit sur la commune, provient en effet de parcelles qui jouxtent celles de l'appellation Village, belles parcelles exposées au Levant, situées à mi-coteau sur des sols argilo-calcaire plutôt pauvres. Les vignes d'une vingtaine d'années occupent une combe assez fraîche qui contribue à donner au vin sa fraîcheur et son élégance minérale.

Après une fermentation totalement naturelle et un élevage de 9 mois en tonneaux de grande capacité (400 litres), sans bois neuf, le vin livre toute sa vérité : un jus particulièrement sophistiqué et distingué, et franchement bluffant pour un « simple » Haute Côte de Beaune. Le nez associe herbes fines (cerfeuil, persil, menthe), noisettes fraîches et agrumes. Viennent ensuite les fruits blancs (pomme et pêche blanche) et de subtiles notes fumées, émanation directe du sous-sol calcaire.

La bouche est dense et charnue, sur les fruits blancs et le pamplemousse bien mûrs. La fraîcheur est toujours au rendez-vous, portée par une très belle minéralité. La finale particulièrement sapide finit de nous séduire.

Voici une très belle entrée en matière dans la gamme des vins de Rémi et Simon Rollin : de la finesse et tout le caractère du terroir dans le verre. Déjà très agréable à déguster en apéritif ou pour accompagner saumon fumé ou terrine de poisson, ce Haute Côte de Beaune devrait encore s'affiner sous un ou deux ans.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Hautes Côtes de Beaune - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré

Nez : Herbes fines (cerfeuil, menthe fraîche). Amandes, noisettes. Citron vert, pamplemousse, pomme et poire. Délicates notes fumées.

Bouche : Très fraîche et raisonnablement tendue, sur les herbes fraîches, puis la pomme verte et le pomelos. Charnue et sapide. Jolie persistance, sur le fruit.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.