

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses - 2015 - blanc



La cuvée Village du Domaine Rollin est élaborée comme un véritable patchwork, regroupant avec justesse et équilibre, des raisins issus de tous les types de terroirs de Pernand-Vergelesses. Si les sols sont toujours argilo-calcaires, les nuances sont nombreuses (présence de marnes blanches, profondeur plus ou moins importante) et, surtout, les différences d'expositions vont nettement agir sur la maturité du raisin et ses équilibres organiques.

Les Rollin réalisent ici un savant dosage de raisins produits sur des parcelles exposées au Sud-Est, d'autres, plus fraîches, exposées au Levant et quelques-unes plus précoces, exposées à l'Ouest, qui vont apporter un peu plus de rondeur. Après un élevage d'un an, en fûts bourguignons de plusieurs vins (à peine 10%, de fûts neufs), ce Pernand-Vergelesses affiche un profil racé et sensuel.

D'emblée on est séduit par la sensation de pureté qui se dégage du vin, entre fines notes minérales (calcaire) et fumées (pierre à fusil), et un très beau fruit, évoquant le pamplemousse, l'orange, la pomme granny, mais aussi l'abricot et le fruit de la passion. La bouche est énergique et vraiment rafraîchissante, avec ce qu'il faut de volume et de tension. Equilibres impeccables, jolie trame minérale légèrement poivrée, ce Pernand-Vergelesses de haute tenue s'étire jusqu'à une finale dense et persistante, où le fruit reste bien présent, sur des saveurs de pêche blanche et d'abricot.

Excellent à déguster aujourd'hui plutôt sur le fruit ou dans 2 ou 3 ans, lorsqu'il livrera toute sa belle complexité, avec un filet de carrelot au beurre d'herbes et d'agrumes, des gambas sautées à la citronnelle ou, en fin de repas, un chaource ou un brillat-savarin !

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Fin et sensuel. Légèrement grillé, pierre à fusil. Beaucoup de fruits : pamplemousse, orange, passion, pomme, poire, citron vert. Chèvrefeuille.

Bouche : De l'énergie, du volume et de la fraîcheur. Beaucoup de persistance, sur des notes poivrées et légèrement crémeuses. Sa structure encore massive va s'affiner et s'étirer dans les prochains mois.

Accords mets-vins : Saumon grillé sauce béarnaise, filet de carrelet au beurre d'agrumes, poisson poché au lait, gambas sautées à la citronnelle. Chèvres frais.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Légère aération préalable.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques