

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2015 - blanc



Ce Premier Cru, complexe et élégant, n'a rien à envier à ses illustres voisins de Chassagne ou Puligny-Montrachet.

Le climat Sous Frétille, justement classé en 1^{er} Cru en 2001, est à la fois très ensoleillé (orientation plein sud) mais aussi exposé aux vents qui permettent d'éviter une maturation trop rapide (il est ouvert, à la jonction de deux combes). Ici, le sol est peu profond et surtout très calcaire. Les conditions sont idéales pour produire un vin fin, vibrant et minéral.

Mission largement réussie pour Rémi et Simon Rollin qui signent en 2015 un premier cru de très haute volée. Un long élevage en fûts, avec moins d'un tiers de bois neuf, pendant 14 mois, a permis au vin de parfaire ses subtils équilibres. Richesse et raffinement : voici deux mots qui, parfois, ne vont pas bien ensemble mais qui, ici, se marient à merveille.

Les notes fines de praline et de caramel au beurre salé se fondent subtilement avec l'égline, l'orange sanguine, la pêche blanche, le fruit de la passion, de délicates notes épicées de safran, de bergamote, de cerfeuil et d'eucalyptus. Il se dégage une impression de sérénité, qui se confirme dans une bouche aux équilibres parfaits, à la fois fraîche et fruitée, nourrissante et toujours enlevée, d'une grande sapidité. C'est droit, extrêmement élégant et très long.

Ce 1^{er} Cru Sous Frétille a tout du grand blanc de Bourgogne. Nous vous le recommandons pour accompagner des poissons fins comme une barbe ou une sole : un régal ! Déjà excellent aujourd'hui, après une bonne aération, il est promis à une belle garde de 8 ou 10 ans. Tentez-le alors sur un homard en sauce ou une blanquette de veau aux trompettes de la mort : succès assuré!

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe et raffiné. Fleurs blanches, églantine, herbes fines. Orange sanguine, mandarine. Praline, caramel au beurre salé. Amande fraîche. Bergamote, notes légèrement mentholées.

Bouche : Très complète, précise et équilibrée. Belle ampleur, grosse persistance sur le côté fumé et les amers frais évoquant la peau d'orange. Gourmand.

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 :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, aération recommandée voire carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques