

Domaine Rollin - Bourgogne Aligoté - 2021 - blanc



Chez les Rollin, l'aligoté fait partie de l'ADN de la production familiale et n'a jamais été négligé : Simon, comme avant lui, son père Rémi, est parfaitement conscient que ce cépage, trop souvent « maltraité », peut être un formidable interprète du terroir, pour peu qu'on lui accorde le soin qu'il mérite. A commencer par une nécessaire et stricte maîtrise des rendements qui permet aux fruits d'exprimer avec intensité tous les messages que la vigne a puisés dans le sol.

Les parcelles d'aligoté occupent un demi-hectare environ, sur les pentes du versant Nord-Ouest de la colline de Corton. Ici, les vieilles vignes ont été plantées en 1964 sur des sols pauvres de calcaires marneux mêlés, en surface, avec quelques argiles. Bénéficiant d'un travail des sols régulier, elles sont enracinées en profondeur et captent l'identité minérale de ce terroir. Sensiblement plus tardives que les vignes de chardonnay, elles ont débourré moins tôt et ont ainsi été relativement épargnées par le gel d'avril 2021. Malheureusement, la pression du mildiou et de l'oïdium, pendant la majeure partie du printemps puis de l'été, a néanmoins grevé les rendements finaux.

Soucieux de conserver toute la finesse aromatique de son aligoté, Simon fait le choix, après un pressage lent et délicat, de vinifier et d'élever le vin uniquement en cuves. Il reste ainsi sur ses lies jusqu'au milieu du printemps suivant la récolte.

Des notes rappelant le cresson perlé de rosée, le persil et l'eau de concombre donnent un premier rythme à un nez à la fraîcheur lacustre, sereine. On serpente entre étangs et fleurs d'eau. Des fragrances subtiles de lavande se glissent dans ce vert paysage aquatique. Le fruit mûr, la poire comice, le citron confit mais aussi la pomme Granny s'imposent par la suite invitant dans leur farandole des expressions plus mentholées et poivrées. Tout du long, un voile crayeux, délicatement fumé, semble flotter au-dessus du verre. Un nez d'une étonnante complexité à ce niveau.

L'attaque anisée est presque tranchante puis le propos s'adoucit, la tension crayeuse et citronnée se fait nettement plus tendre et la matière plus enveloppante. Le fruit est mûr et juteux : on devine une corbeille de poires et de pêches plates cueillies au cœur de l'été. Des amers longilignes et délicats reprennent la main et délivrent leur lot d'expressions zestées : on pense maintenant à la peau de mandarine ou d'orange. Une élégante flaveur miellée et des notes de cire apparaissent

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

en finale, accompagnées par quelques éclats salins et scintillants de silex chaud et de silice. Un aligoté de belle tenue, à la fois charmeur et revigorant.

Nous le conseillerons sur des plats traditionnels bourguignons, escargots persillés en tête, mais également sur des rillettes de crabes aux artichauts, une terrine de saumon ou un tourteau. L'air marin lui ira comme un gant.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Bourgogne Aligoté - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Frais et gourmand : cresson perlé de rosées, persil et eau de concombre, bord de lac, fleurs d'eau, lavande, poire Comice, pomme Granny, citron confit, menthe séchée, poivre blanc, un voile crayeux et poudré

Bouche : Une attaque anisée vive puis la tension crayeuse et citronnée se fait nettement plus tendre et la matière plus enveloppante autour de saveurs de poire et de pêche plate. Amers longilignes évoquant écorce d'orange et de mandarine. Finale saline et miellée

Accords mets-vins : A table, avec un tourteau, un crabe farci, des cuisses de grenouilles persillées ou les traditionnels escargots de Bourgogne et leur beurre persillé. Des rillettes de crabe à l'artichaut.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques.