

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2021 - blanc



Produit à partir de vignes sur les climats Sous les Cloux et Le Devant des Cloux, ce n'est pas tant la nature du sol (toujours argilo-calcaire) que sa position géographique qui donne son caractère à ce magnifique Pernand-Vergelesses parcellaire.

Les vignes, 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.

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.

Aujourd'hui, le nez oscille entre la fraîcheur dynamique et chlorophyllienne de l'herbe juste coupée, des jeunes pousses d'ortie ou de cerfeuil, de la verveine et la profondeur suave d'expressions empyreumatiques évoquant amande grillée, brioche et pain toasté. On poursuit par l'arrivée de notes plus minérales, on pense au tuffeau frais mais aussi à la pierre à fusil. Ces dernières voilent élégamment un paysage qui révèle aussi quelques agrumes, le jus de la mandarine, la pomme Granny et de fines expressions mentholées et anisées.

La bouche est traversée par une brise maritime, des embruns raffermissants et toniques. On retrouve de dynamiques saveurs d'agrumes, entre pamplemousse et orange sanguine, autour d'une trame droite et verticale, en milieu de bouche. Les contours sont cependant adoucis par une touche biscuitée et crémeuse. La finale, où algues et roches dessinent un paysage rempli d'écumes, retend encore la matière de ce cru sapide et terriblement gourmand.

Pour ce Pernand-Vergelesses Les Cloux de si belle envergure, à la fois ferme et onctueux, on pense à un curry de gambas ou une lotte au chorizo, coquillage et basilic. A moins que vous ne préfériez, après quelques années de cave, un risotto aux palourdes.

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts nuancés

Nez : Frais et gourmand : herbe juste coupée, jeunes pousses d'ortie ou de cerfeuil, verveine, amande grillée, brioche et pain toasté, note minérale de tuffeau et de pierre à fusil, jus de mandarine, pomme granny, de fines expressions mentholées et anisées

Bouche : Traversée par une brise maritime et de dynamiques saveurs d'agrumes, entre pamplemousse et orange sanguine, une trame droite et verticale, en milieu de bouche. Des contours adoucis par une touche biscuitée et crémeuse. Finale saline, iodée

Accords mets-vins : Une lotte au safran, un curry de gambas ou une lotte au chorizo, coquillage et basilic, un tajine de poissons méditerranéens. Un risotto aux palourdes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques