

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2021 - blanc



Nous voici sur la montagne de Corton, au coeur du finage de son célèbre Grand Cru Corton-Charlemagne. Les Rollin ont la chance d'y exploiter deux petites parcelles (pour un total de moins d'un demi-hectare), aux caractéristiques bien distinctes, dont ils assemblent les raisins pour obtenir ce Corton-Charlemagne qui force le respect par sa haute distinction, sa puissance d'évocation, sa profondeur et sa minéralité vive, scintillante.

La première parcelle sur le climat Le Charlemagne fut plantée en 1976. Située sur la commune d'Aloxe-Corton, elle occupe une parfaite position à mi-coteau, sur un sol très calcaire. Son exposition plein Sud et son altitude assez faible favorisent la concentration du raisin (elle est souvent vendangée en premier au Domaine). Elle apporte du gras et une certaine puissance.

La seconde, sur la commune de Pernand-Vergelesses, se situe tout en haut de coteau, sur un sol un peu plus argileux du très réputé climat En Charlemagne. Plantées en 1948, les vieilles vignes s'immiscent en profondeur dans les marnes argileuses et apportent au vin un profil mêlant densité de bouche et structure verticale et tonique, faisant la part belle à une minéralité épicée, empyreumatique.

Malheureusement, en 2021, les deux parcelles ont été sensiblement impactées par le gel du mois d'avril et les rendements se révélaient bien faibles, lorsque les premiers coups de sécateur y ont été donnés dans les tout derniers jours de septembre. Si les raisins étaient rares, l'état sanitaire était satisfaisant, et les jus affichaient une belle distinction aromatique mêlant gourmandise du fruit avec une fraîcheur aérienne, florale que l'on retrouve aujourd'hui, parfaitement préservée dans le vin.

Dès le premier nez, on est saisi par la grâce subtile et aérienne des petites fleurs blanches, entre fleurs du verger, muguet et acacia. Des notes de pollen et de miel délicat flottent au-dessus du verre, agrémentées d'un voile poudré, crayeux. On évolue ensuite vers une touche chlorophyllienne et anisée, autour du cerfeuil, avant que le fruit, mûr et expressif, ne déploie ses charmes. On pense à une purée de pomme et de poire, à la pêche blanche et la prune jaune. Des notes de mandarine et de zeste de citron viennent ensuite titiller nos sens. Elles s'accompagnent d'une touche plus lactique, autour d'une brioche beurrée, et de quelques épices douces, entre noix de muscade et vanille. La trame boisée, encore un peu présente, aura tôt fait de se fondre dans ce jus concentré, aux parfums

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

intenses.

En bouche, on perçoit déjà le bel équilibre d'un jus à la fois ample, enveloppant et parcouru d'un grain minéral vibrant, serré. Ce Corton-Charlemagne dégage une splendide sensation de pureté, de fraîcheur et d'équilibre entre largeur et longueur, puissance et finesse. On est bluffé par la précision de trait de ses contours. Tout est là pour que ce superbe Grand Cru livre d'ici 8 à 10 ans toute sa sophistication, sa complexité et sa profondeur encore un peu contenue. Nous vous invitons donc à l'oublier en cave quelques années (5 ans sera un strict minimum) : le résultat n'en sera que plus grand.

Ce grand vin de gastronomie vous réglera alors sur des ravioles de homard aux morilles, des langoustines snackées servies avec une émulsion de jus de tête à l'estragon ou, plus simplement, un bar de ligne cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre d'agrumes aux algues.

Le « meilleur Corton-Charlemagne signé Rollin depuis bien des années », selon le célèbre critique Allen Meadows !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Intense, complexe : fleurs du verger, muguet et acacia. Des notes de pollen et de miel. badiane et cerfeuil, purée de pomme et de poire, pêche blanche et prune jaune. Mandarine et zeste de citron. Brioche beurrée. Noix de muscade et vanille.

Bouche : Un jus à la fois ample, enveloppant et parcouru d'un grain minéral vibrant, serré. Bel équilibre entre puissance et finesse; Des contours précis, un cœur fruité traversé de saveurs salines et citronnées. Très persistant.

Accords mets-vins : Des ravioles de homard aux morilles, des langoustines snackées servies avec une émulsion de jus de tête à l'estragon ou, plus simplement, un bar de ligne cuit en croûte de sel accompagné d'un beurre d'agrumes aux algues.



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2025 et jusqu'en 2040

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques