

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2022 - blanc



La cuvée Village du Domaine Rollin est conçue comme un véritable patchwork, un concentré juste et équilibré des qualités et de la diversité des terroirs de Pernand-Vergelesses.

Le vin est principalement issu de trois climats : En Caradeux, juste au-dessus du 1er Cru éponyme, qui fait face à la colline de Corton et se caractérise par une relative fraîcheur et des sols minces et légers, plutôt siliceux, sur un sous-sol très calcaire, gage de finesse et de tension pour le vin ; le climat de Belles Filles, quant à lui, est situé immédiatement en surplomb du village et possède des sols marneux plus riches en argiles ferrugineuses qui vont donner au vin densité et percussion minérale. Enfin, à l'extrémité Nord-Est du finage, le terroir Sur Herbeux, pentu et drainant, occupe une position d'altitude, jusqu'à 350 mètres voire plus : c'est un secteur plus frais et tardif, qui permet au chardonnay de préserver une bonne acidité et de garantir au vin sa vivacité.

Rémi puis Simon Rollin maîtrisent parfaitement leur sujet et s'appuient sur l'identité propre à chacun de ces terroirs pour élaborer ce Pernand-Vergelesses complexe, savoureux et équilibré. En 2022, la belle maturité et la concentration du raisin apportent ce supplément de charme, de gourmandise sensuelle, qui s'équilibre à merveille avec la fraîcheur florale, chlorophyllienne et l'énergie des agrumes typiques du finage de Pernand.

Au nez, à la fois sensuel et particulièrement raffiné, on évolue d'abord dans un univers subtilement lascif de coulis de fruits blancs, de pêche juteuse et parfaitement mûre. Des fruits rapidement rejoints par le souffle frais d'une note mentholée, mais aussi le citron vert et la mandarine. Quelques herbes fines, parmi lesquelles on reconnaît l'aneth, la citronnelle et la coriandre, voisinent avec des notes délicates de fleur d'oranger et de poudre d'amande, pour une complexité que l'on n'attendait pas forcément à ce niveau. Chapeau !

Le plaisir ne retombe pas dans une bouche parfaitement cohérente : à la fois juteuse et ample, elle est portée par des saveurs gourmandes de confiture de fruits blancs et jaunes (on pense à la mirabelle et à l'abricot), mais aussi l'énergie des agrumes, entre citron jaune, pomelo et orange Outspan. Puis l'expression du sol s'intensifie, déployant sur le palais sa trame résolument épicée mais toujours subtile : les papilles sont électrisées par le poivre blanc, une baie de Sichuan mentholée, la baie de genièvre, le piment d'Espelette et une pointe de gingembre. Le milieu de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

bouche, actif et très dynamique, se pose ensuite sur une touche confiturée plus gourmande, avant d'être relancé par une note joliment verte d'oseille et une salinité stimulante. C'est franchement superbe, jusqu'à cette finale tendue, à l'allonge conquérante. Un très grand Pernand qui regarde du côté de Chassagne !

Idéal sur un saumon ou une truite Gravlax, un tourteau aux herbes fines, ou une terrine de noix de Saint-Jacques et cabillaud. Plus tard, vous pourrez snacker les Saint-Jacques, avec un peu de cerfeuil ou rôtir le cabillaud. A moins que vous ne préfériez une barbue à l'oseille, en s'inspirant de la recette des frères Troisgros. Imparable !

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : sensuel et raffiné : coulis de fruits blancs, pêche juteuse, note mentholée, citron vert, mandarine, aneth, citronnelle, coriandre, notes délicates de fleur d'oranger et de poudre d'amande.

Bouche : juteuse et ample, portée par des saveurs gourmandes de confiture de fruits blancs et jaunes, énergie des agrumes, trame résolument épicée mais toujours subtile, milieu de bouche sur une note confiturée plus gourmande. Finale tendue à l'allonge conquérante

Accords mets-vins : Idéal sur un saumon ou une truite Gravlax, un tourteau aux herbes fines, une terrine de noix de Saint-Jacques et cabillaud.

Plus tard, Saint-Jacques snackées avec un peu de cerfeuil, cabillaud rôti, barbue à l'oseille selon la recette des frères Troisgros



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques