

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2022 - 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 identité 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, surtout sur un millésime aux somptueux équilibres, comme 2022, Simon intervient très peu pendant cette période, pratiquant juste un léger remuage des lies en début d'élevage.

Dès le premier nez, élégant et subtil, on perçoit toute la race de ce superbe Pernand parcellaire. Une expression fraîche et pure des calcaires, parcourus d'une eau de source cristalline, s'immisce dans un fruit parfaitement mûr, aux parfums éclatants de pêche blanche et de poire, mais aussi de citron de Menton ou d'Amalfi. Progressivement, de délicates notes florales et anisées s'élèvent du verre rappelant le chèvrefeuille, un brin de muguet, l'anis de Flavigny, mais aussi le cerfeuil, l'aneth ou la citronnelle. Il règne maintenant une atmosphère saline, presque iodée, et subtilement poivrée. Au fil de l'aération, la présence des agrumes s'affirme : on pense à une tarte au citron meringuée et au pamplemousse.

L'ampleur de bouche, la profondeur de structure impressionnent à ce niveau, faisant de ce parcellaire Les Cloux une des grandes réussites du millésime. Un cortège d'agrumes plus vrais que nature dynamise une matière texturée : on reconnaît citrons verts et citrons jaunes, mais aussi le pamplemousse et l'orange, bientôt rejoints par une déclinaison de pommes acidulées, autour de la Granny-Smith et de la Reinette. Une touche de bâton de réglisse renforce la sensation de fraîcheur et d'énergie que le vin dégage. Les contours sont adoucis par une touche biscuitée et crémeuse. Mais c'est bien l'expression intense et profonde des sols qui imprime sa marque sur la finale. Un sol où s'entremêlent, dans un parfait

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

équilibre, la densité souple des argiles et la vibration saline, la force brute de la roche. Persistant, le vin pénètre au plus profond de nos sens. Superbe !

S'il se goûte déjà fort bien, il devrait resplendir encore davantage dans 3 ans, sur une matelote de poissons, dans les pas de celle signée Jean Sulpice, ou une lotte à l'Armoricaine. Autre option, un risotto aux palourdes.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts nuancés

Nez : élégant, subtil : expression fraîche et pure des calcaires, eau de source cristalline, pêche blanche, poire, citron de Menton ou d'Amalfi, chèvrefeuille, muguet, anis de Flavigny, cerfeuil, aneth, citronnelle, note saline voire iodée, et poivrée, agrumes.

Bouche : ample, profonde, cortège d'agrumes dynamisant une matière texturée, déclinaison de pommes acidulées, bâton de réglisse. Contours adoucis par une touche biscuitée et crémeuse. finale marquée par l'expression des sols, entre densité et vibration saline.

Accords mets-vins : dans 3 ans, sur une matelote de poissons, dans les pas de celle signée Jean Sulpice, ou une lotte à l'Armoricaïne. Autre option, un risotto aux palourdes.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques