

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2022 - blanc



Ce Premier Cru, lumineux et sensuel, n'a rien à envier, par sa profondeur, son prodigieux équilibre et son énergie épicée, à ses illustres voisins un peu plus méridionaux de Chassagne ou Meursault. Sur ce rayonnant millésime 2022, il nous paraît absolument indispensable dans toute bonne cave.

Le climat Sous Frétille, justement classé en 1er Cru en 2001, est à la fois très ensoleillé (avec une orientation plein sud) mais aussi bien exposé aux vents qui permettent d'éviter une maturation trop rapide : Sous Frétille occupe une position topographique très ouverte, à la jonction de deux combes. Ici, le sol est peu profond, caillouteux et calcaire. Les conditions sont idéales pour produire un grand blanc, à la fois voluptueux, vertical et pénétrant.

Simon Rollin signe cette année un premier cru de haute volée, empreint d'une densité et d'une concentration remarquables, sans jamais se départir d'une énergie, d'un dynamisme qui le portent en avant, en permanence.

Au nez, le voyage démarre dans un registre à la fois lumineux, gourmand et délicatement sensuel. Des parfums de noisette, de lait d'amande et d'huile de sésame s'entremêlent à une délicieuse poire Williams, à la pêche et à la chair juteuse de l'abricot. Quelques épices douces s'élèvent du verre, rappelant la cannelle et la noix de muscade, tout comme de fines notes d'herbes fraîches, autour du cerfeuil et d'une pointe d'estragon. A l'aération prolongée, l'éclat du fruit ne cesse de s'affirmer : on reconnaît maintenant l'anone et la pomme Reinette. Une touche florale presque capiteuse, rappelant le lys et le lilas, se mêle à une empreinte minérale plutôt tendre, évoquant la rondeur de galets roulés par la rivière. La composition est précise, toute en harmonie.

On retrouve maturité et concentration du fruit dans une bouche généreuse, de grande ampleur, où la sensualité séveuse du fruit se retrouve maintenant dynamisée par une intense vague d'épices. Fruits blancs et fruits à noyau infusent dans un exquis mélange de poivre blanc et de baie de Sichuan, un peu mentholée, de baie de genièvre et de cardamome, de bâton de réglisse et de clou de girofle. Le résultat est complexe et harmonieux, amenant nos papilles vers une excitation maximale. Un courant salin rend la finale particulièrement sapide, active. Servi par un boisé d'une grande subtilité, les équilibres sont juste parfaits.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Par son énergie fuselée, son allonge, sa persistance calcaire et citronnée, ce Pernand 1er Cru Sous Frétille rivalise aisément avec des premiers crus de Saint-Aubin ou de Chassagne-Montrachet, à un tarif sensiblement plus abordable. Il mérite les poissons les plus délicats : on pense à une sole, une barbue ou un turbot. Juste grillé, dans sa jeunesse, ou rôti et servi avec une sauce hollandaise après quelques années de garde. Autre option, des noix de Saint-Jacques snackées servies avec une émulsion au cerfeuil.

Indispensable.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : lumineux, gourmand : noisette, lait d'amande, huile de sésame, poire Williams, pêche, abricot, cannelle, noix de muscade, cerfeuil, estragon, anone, pomme Reinette, lys, lilas, galets roulés par la rivière.

Bouche : généreuse, ample, sensualité séveuse du fruit dynamisée par une intense vague d'épices (fruits blancs et fruits à noyau, poivre blanc, baie de Sichuan, baie de genièvre, cardamome, bâton de réglisse, clou de girofle). Finale saline et sapide.

Accords mets-vins : une sole, une barbie ou un turbot. Juste grillé, dans sa jeunesse, ou rôti et servi avec une sauce hollandaise après quelques années de garde. Autre option, des noix de Saint-Jacques snackées servies avec une émulsion au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, aération de 2 heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses
1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques