

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesse 1er Cru Sous Frétille - 2021 - blanc



Ce Premier Cru, mûr et intense, n'a rien à envier, par sa profondeur sensuelle, sa densité, mais aussi sa vibration minérale et épicée, à ses illustres voisins un peu plus méridionaux de Chassagne ou Meursault.

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, puissant, vertical et intensément minéral.

Simon Rollin signe cette année un premier cru de haute volée, empreint d'une densité et d'une concentration que l'on n'attendait pas forcément sur ce millésime tardif. Il a su aller chercher des maturités très abouties qui, couplées aux très faibles rendements de l'année, ont donné ce Sous Frétille à la matière généreuse et ample, à la concentration hors du commun.

Au nez, le voyage démarre dans un registre résolument gourmand de fruits blancs compotés, autour de la pomme Boskoop ou Reinette, de la poire Conférence ou Beurré-Hardy. Le coing n'est pas loin, les fruits à noyau non plus. Autant de fruits nimbés d'un halo de fraîcheur végétale, évoquant fougères, gazon perlé de rosée et mousses humides. On pense aux berges d'une rivière, aux herbes grasses et aux arbres dont le tronc émerge de l'eau. S'il est encore compact, le vin montre aussi, après une longue aération, une dimension florale douce et sensuelle, aux accents de miel, de violette et de jasmin.

On retrouve maturité et concentration du fruit dans une bouche généreuse, de grande ampleur, aux saveurs mûres de coulis de fruits blancs, de prune Reine-Claude et de gelée de coing, animées de notes énergiques d'agrumes. Orange, mandarine et kumquat électrisent maintenant les papilles. A ce stade, c'est l'architecture du vin que l'on perçoit surtout : fort d'une telle structure, il aura besoin de 5 ans de cave pour se délier et faire valoir alors, à leur juste mesure, ses charmes certains. Un vin de chair et de plaisir qui ne va cesser de gagner en complexité au fil des années.

On se réglera bientôt de noix de Saint-Jacques à la crème de cerfeuil accompagnées d'une fricassée de girolles, de ris de veau braisés

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

accompagnés de pointes d'asperges vertes ou encore d'un cari de poissons. Que de belles perspectives...

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Charmeur et élégant : fruits blancs compotés, pomme Boskoop ou Reinette, poire Conférence ou Beurré-Hardy. Coing, prune jaune. Un halo de fraîcheur végétale entre fougère, gazon humide, mousse. Miel, violette et miel.

Bouche : Généreuse, de grande ampleur, aux saveurs mûres de coulis de fruits blancs, de prune Reine-Claude et de gelée de coing, animées de notes énergiques d'orange, mandarine et kumquat. Un vin de chair et de structure à laisser vieillir 5 ans

Accords mets-vins : Des noix de Saint-Jacques à la crème de cerfeuil accompagnées d'une fricassée de girolles, des ris de veau braisés accompagnés de pointes d'asperges vertes ou encore un cari de poissons.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

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