

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2022 - blanc



Nous voici sur la montagne de Corton, au cœur du finage de son célèbre Grand Cru Corton-Charlemagne. Les Rollin ont la chance d'y exploiter deux parcelles, aux caractéristiques bien distinctes, dont ils assemblent les récoltes pour obtenir ce Corton-Charlemagne qui force le respect par sa haute distinction, sa puissance d'évocation, sa profondeur et sa minéralité subtile et pénétrante.

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, faisant la part belle à une minéralité épicée, empyreumatique.

En 2022, les raisins ramassés dans les tout premiers jours de septembre, affichaient un état sanitaire impeccable, des aromatiques très expressives et des équilibres sucres-acidités flirtant avec la perfection. Après un élevage en fûts puis en cuve de 16 mois au total, le résultat se montre largement à la hauteur du terroir et du millésime. Particulièrement puissant et voluptueux dans son aromatique, intense et pénétrant dans sa structure de bouche, ce Corton-Charlemagne de haut vol est promis à un grand avenir. Il se donne cette année de fascinants accents sudistes, voire orientaux, sans rien oublier de son terroir.

Le premier nez nous embarque dans un univers de sensualité, de couleurs chatoyantes, aux accents de noisette et de pignon torréfié, de confiture de mirabelle et d'abricot, de pêche jaune ou d'ananas flambé, de mangue rôtie, de raisin sec blond, de pâte de fruit à l'orange et de liqueur de mandarine. On pense aussi à une huile de bergamote, un miel épais, la cire fraîche et une touche camphrée. Les épices nous font ensuite regarder vers l'Orient, avec des parfums de safran, de ras el-hanout et de poudre de curry. Une dimension florale ajoute à la douce sensualité du propos, entre suc de violette, jasmin et fleurs cristallisées.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche laisse parler la savoureuse sensualité du jus tout en s'animant autour d'une dynamisante trame épicée. La chair tendre et pulpeuse de la poire, de la pomme bien mûre, de la prune Reine-Claude est relevée de notes de poivre vert, d'anis étoilé, de cardamome, de réglisse et de graine de moutarde. On retrouve cette trame empyreumatique typique d'un grand Corton-Charlemagne. La finale, extraordinaire de complexité et de profondeur, se déploie en queue de paon. Elle pénètre au plus profond de vos sens, comme les racines de la vigne ont su s'immiscer dans les moindres anfractuosités de la roche. La puissance tellurique de ce Corton rappelle, à certains égards, les Rangen de Thann d'Olivier Humbrecht ou la cultissime Roussanne Vieille Vigne de Beaucastel. Quel voyage !

Ce Corton-Charlemagne traversera la décennie avec panache. C'est évidemment un grand vin de gastronomie qui devrait vous régaler pour accompagner un homard flambé, un turbot rôti accompagné d'une sauce béarnaise, mais aussi des plats plus exotiques comme un curry doux de gambas ou de lotte, et même, un tajine de veau à l'abricot. Simon Rollin nous propose ici une vraie proposition, singulière et racée, qui ravira les palais les plus exigeants.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : intense, complexe : noisette, pignon torréfié, confiture de mirabelle, d'abricot, pêche jaune, ananas flambé, mangue rôtie, raisin sec blond, pâte de fruit à l'orange, liqueur de mandarine, huile de bergamote, miel, cire, safran, ras el-hanout, curry...

Bouche : savoureuse sensualité et dynamisante trame épicée, poire, pomme, prune Reine-Claude, poivre vert, anis étoilé, cardamome, réglisse, graine de moutarde, trame empyreumatique. La finale est extraordinaire de complexité et de profondeur.

Accords mets-vins : un homard flambé, un turbot rôti accompagné d'une sauce béarnaise, un curry doux de gambas ou de lotte, un tajine de veau à l'abricot.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2026 et jusqu'en 2041

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques