

## Jean-Marc Roulot - Le Citron de Roulot (50 cl) - Mise en bouteille 2025 - blanc

50 cl



Fort du succès de son Abricot, imaginé en 2008 et désormais incontournable compagnon de fin de repas dans toutes les tables étoilées, Jean-Marc a créé, à la fin des années 2010 son « cousin » : le Citron de Roulot, à l'équilibre magistral entre gourmandise et énergie pure de l'agrumes.

Il faut dire qu'ici, la distillation et la production d'eau de vie et de liqueur est une vieille histoire de famille. Si la famille Roulot est évidemment bien connue des amateurs de grands blancs de Meursault, les Roulot sont également bouilleurs ambulants depuis 4 générations.

C'est une quinzaine d'années après le décès de son père que Jean-Marc découvre dans un recoin d'une des caves du Domaine quelques vieux flacons d'une délicieuse liqueur d'abricot, dont il ne connaissait pas l'existence jusque-là. A peine goûtée, c'est un coup de foudre. Il se décide alors à remettre en route l'alambic familial et de créer, en 2008, son désormais fameux « Abricot de Roulot ».

Une dizaine d'années plus tard est né cette excellente Liqueur de Citron, issues de citrons biologiques patiemment sélectionnés auprès d'un petit producteur de Sicile. Côté production, la méthode est la même que pour l'abricot : une longue période d'infusion dans une eau de vie neutre, puis un dosage de la liqueur comportant sensiblement moins de sucre que la moyenne (environ 140 grammes par litre pour le Citron), pour davantage de buvabilité et de dynamisme en bouche.

Là encore, le résultat est bluffant d'équilibre et d'éclat : pureté du goût de l'agrumes, de sa pulpe, sensation de fraîcheur et de tonicité, soutenue par les fins amers de bouches rappelant les zestes du citron, et une matière caressante, veloutée, regorgeant des saveurs de la pulpe du fruit. La longueur de bouche est stupéfiante, tout comme la sensation de fraîcheur que l'on ressent longtemps après avoir avalé une gorgée.

Le plaisir est tel qu'on en oublierait facilement que ce délicieux nectar, à servir bien frais, titre tout de même à 35°... Encore une idée : n'hésitez pas à en glisser quelques gouttes dans vos cocktails, pour leur donner peps et fraîcheur. Sur un gin tonic par exemple...

Le Citron de Roulot est le compagnon idéal d'une soirée d'été, sous la tonnelle, en contemplant un ciel étoilé.

## Jean-Marc Roulot - Le Citron de Roulot (50 cl) - Mise en bouteille 2025 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : jaune pale, lumineuse

**Nez** : incroyablement frais et pur, on sent le citron jaune de méditerranéen que l'on vient de presser

**Bouche** : fins amers rappelant les zestes du citron, matière caressante, veloutée, regorgeant des saveurs de la pulpe du fruit. Longueur de bouche stupéfiante, tout comme la sensation de fraîcheur que l'on ressent longtemps après avoir avalé une gorgée.

**Accords mets-vins** : au dessert, mais aussi, à l'apéritif, bien frais. Excellent en cocktail, pour donner peps et fraîcheur citronnée. Après un beau dîner accompagné de grands vins, sous la tonnelle, en contemplant un ciel étoilé au coeur de l'été



### Conseils de service

**À consommer** :  
jusqu'en 2080 au moins

**Température de service** : 10°

**Ouverture** : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

**Alcool** : 35°

**Culture** : Biologique