

Domaine Rollin - Bourgogne Aligoté - 2023 - blanc



Chez les Rollin, l'aligoté fait partie intégrante de l'identité du domaine. Rémi puis Simon l'ont toujours travaillé avec le même sérieux que les crus de la famille, convaincus qu'entre de bonnes mains ce cépage possède une capacité rare à traduire l'identité de son terroir. Maîtrise stricte des rendements, vieilles vignes profondément enracinées et soin méticuleux au vignoble lui permettent de se livrer dans un registre particulièrement net, vibrant et plein d'éclat.

Les vignes, plantées en 1964, occupent environ un demi-hectare sur la pente du versant Nord-Ouest de la colline de Corton. Elles s'épanouissent sur des sols pauvres de calcaires marneux mêlés d'argiles superficielles, au sein d'un secteur tardif qui profite pleinement des lumières de fin d'été. L'élevage exclusivement en cuve, après un pressurage lent, conserve toute la finesse et la franchise aromatique du cépage.

Sur ce millésime 2023 lumineux, le nez se distingue par une sensation de fraîcheur immédiate, autour d'un joli mélange de purée de pommes citronnée, de poire teintée de coing (on pense à la poire Nashi), avant que ne s'expriment le zeste d'orange puis un kumquat éclatant. Avec plus d'air, le vin gagne en nuances herbacées et végétales autour de la feuille de céleri ou de livèche, de la menthe et d'un subtil parfum de violette. Puis la pomme revient, nette et croquante, entre Golden et Granny, dans un bel équilibre naturel entre douceur et acidité.

La bouche confirme le caractère juteux et particulièrement savoureux du vin : jus de pomme, coulis de poire, mais aussi des notes plus lointaines de banane en smoothie, d'abricot et de zeste d'orange. Le pamplemousse apporte une énergie zestée qui dynamise la texture. Une trame poivrée, précise, se mêle à une réglisse fraîche qui allonge le milieu de bouche, lui donne un supplément de relief sans jamais alourdir. Les équilibres sont superbes : franchise, tension, netteté, tout y est.

La finale, remarquable de pureté, conjugue élan, précision aromatique et persistance saline. On retrouve cette vibration du calcaire qui signe les grands aligotés du domaine : droite, claire, limpide.

Délicieux dès aujourd'hui sur un plateau de fruits de mer, il pourra aller, l'année prochaine, vers une raclette, puis, avec deux à trois ans de garde, sur des cuisses de grenouille, des escargots de Bourgogne, ou encore une terrine de brochet.

Domaine Rollin - Bourgogne Aligoté - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Frais et doux : purée de pommes citronnée, poire Nashi, zeste d'orange, kumquat, feuille de céleri ou de livèche, menthe, violette, pomme entre Golden et Granny.

Bouche : Juteuse et savoureuse, jus de pomme, coulis de poire, banane en smoothie, abricot, zeste d'orange, pamplemousse. Une trame poivrée, précise, se mêle à une réglisse fraîche qui allonge le milieu de bouche. Finale saline, remarquable de pureté.

Accords mets-vins : dès aujourd'hui sur un plateau de fruits de mer, il pourra aller, l'année prochaine, vers une raclette, puis, avec deux à trois ans de garde, sur des cuisses de grenouille, des escargots de Bourgogne, ou encore une terrine de brochet.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Cépage : Aligoté

Culture : Principes biologiques