

Domaine Rollin - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2023 - blanc



Le Domaine Rollin signe chaque année un Hautes-Côtes de Beaune qui fait honneur à l'appellation, en révélant avec précision les nuances des hauts de coteaux de Pernand-Vergelesses. Produite sur des parcelles exposées à l'est, plantées sur des sols argilo-calcaires relativement pauvres, cette cuvée bénéficie d'un environnement naturellement ventilé qui préserve tension et fraîcheur, atouts essentiels pour équilibrer la maturité solaire et assez précoce des millésimes récents. L'élevage en grands tonneaux pendant neuf mois, complété par un séjour sur lies fines en cuve, vise à conserver ce bel équilibre entre densité et vivacité, propre au style de la maison.

Ce millésime 2023 frappe immédiatement par son intensité. Le nez déploie une intensité aromatique impressionnante, témoin de la parfaite maturité du fruit : on plonge dans un grand saladier de fruits blancs juteux, juste tranchés, où se mêlent poires charnues, pommes pulpeuses, pêches blanches. Subrepticement, quelques notes chlorophylliennes viennent rafraîchir l'atmosphère, évoquant cosses ou fanes fraîches, petits pois juste cueillis ou jeunes sucres encore mouillées de la rosée matinale. Avec l'air, l'atmosphère se charge d'une douceur évoquant le sucre de canne, un caramel blond, tandis qu'un courant épicé, sur le poivre et la noix de muscade, prend progressivement de l'ampleur.

En bouche, la sensation est tout aussi spectaculaire : on ne résiste pas au charme de cette vague de fruits blancs en coulis. On se régale d'une matière large, charnue, presque opulente mais sans lourdeur, animée d'un souffle énergique venu du sol. Les agrumes prennent le relais, déposant des touches nettes de zestes de citron vert, de clémentine et de pamplemousse, tandis que le poivre blanc s'affirme, tonique, stimulant. Une salinité puissante s'installe ensuite, donnant à l'ensemble un relief presque tellurique.

La finale impressionne par sa force, sa persistance assez incroyable à ce niveau, cette manière de s'accrocher au palais avec une densité minérale exceptionnelle. L'imbrication entre les fruits blancs, les agrumes, les épices et les sels minéraux se prolonge sans faiblir, portée par un noyau de roche qui concentre et resserre la matière jusqu'au dernier instant. Un vin puissant, profond, vibrant, capable de rivaliser à l'aveugle avec bien des appellations plus prestigieuses.

On pourra le savourer jeune sur des crustacés ou des dim sum aux crevettes et légumes verts. Après deux à trois ans de cave, il accompagnera une poitrine de veau ou de porc au four, un risotto

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'épeautre, des ris de veau aux champignons, un curry doux de gambas, ou encore des médaillons de lotte juste poêlés. Une bouteille à la personnalité éclatante.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Profond et mature : poire Williams, coulis de pomme Reinette, pulpe d'orange, clémentine confite, gelée de coing, rhubarbe, pâte d'amande, herbes fines, anis, fleurs blanches, touche de crème à la verveine.

Bouche : volume de fruit impressionnant, saveurs de fruits beurrés (mirabelle, poire pochée aux amandes effilées, coing, pomme Boskoop), matière dense, séveuse, presque veloutée, en filigrane une touche anisée rappelant le fenouil. Finale de grande ampleur.

Accords mets-vins : Jeune sur des crustacés ou des dim sum aux crevettes et légumes verts. Dans 2 à 3 ans, une poitrine de veau ou de porc au four, un risotto d'épeautre, des ris de veau aux champignons, un curry doux de gambas, des médaillons de lotte juste poêlés.



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 : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.