

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2023 - blanc



Le Pernand-Vergelesses du Domaine Rollin reste fidèle à sa vocation : unir en un seul vin la diversité et la complémentarité des terroirs du village. Assemblage de parcelles situées entre En Caradeux, Belles Filles et Sur Herbeux, il puise sa personnalité dans cette mosaïque d'expositions, de profondeurs de sols et d'altitudes. Les marnes plus argileuses, les calcaires plus vifs, les terrains ventilés d'altitude... chaque climat apporte une nuance, une couleur, une tension supplémentaire à l'ensemble.

Dans ce millésime 2023, le vin impressionne par son éclat et sa profondeur. La robe, pâle et lumineuse, irisée de vert, annonce déjà la fraîcheur et l'intensité qui suivent. Le nez s'ouvre d'emblée sur l'éclat mûr et généreux des fruits blancs, dominés par une déclinaison de pommes Granny et Reinette, juteuses, toniques, déjà traversées d'un poivre blanc franc et d'une poignée de sel gemme qui semble en aiguïser les contours. Les agrumes fraîchement cueillis — citron vert, pamplemousse — suivent avec naturel, tandis que des épices toniques, autour du clou de girofle et de la baie de genièvre, s'expriment avec une certaine retenue. Une subtile violette, un souffle de verveine fraîche, quelques herbes fines rappelant le persil plat et la coriandre viennent parfumer un ensemble d'une précision et d'une élégance superbes.

En bouche, le vin délivre une matière à l'ampleur savoureuse, où l'on retrouve ce fruit généreux et parfaitement préservé : orange, pomme juteuse, pamplemousse vibrant, poire tendre, c'est un régal. La colonne vertébrale est serrée, énergique, animée d'un poivre blanc brillant, d'un poivre de Sichuan qui picote légèrement, de notes de clémentine et de mandarine qui étirent la matière. La rétro-olfaction, d'une densité remarquable, mêle agrumes zestés, épices fines et fraîcheur mentholée. Tout semble bondir, rebondir, se tendre puis s'élargir à nouveau : la dynamique est splendide.

La finale confirme la stature du vin : elle se montre épicée, tendue, énergique, portée par la droiture du sol et une salinité qui élance l'ensemble. Les agrumes persistent, limpides, les épices vibrent encore, une touche délicatement empyreumatique prolonge la sensation de profondeur. L'allonge impressionne, habitée d'un élan minéral rare à ce niveau. Un Pernand remarquable !

Il se savoure dès aujourd'hui sur une assiette de poissons fumés — saumon, maquereau, anguille — ou sur des poissons grillés puis citronnés. Dans cinq ans, il brillera sur une sole meunière, une barbue rôtie, ou un saumon à l'oseille, à la manière des Troisgros. Pour les fromages : chèvres

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

du Val de Loire, Livarot ou Pont-l'Évêque lui conviendront parfaitement.

Un grand classique de Pernand, dans une forme éclatante.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Pâle et lumineuse, irisée de vert

Nez : éclatant et généreux : pommes Granny et Reinette, poivre blanc, sel gemme, citron vert, pamplemousse, clou de girofle, baie de genièvre, violette, verveine fraîche, persil plat, coriandre.

Bouche : matière ample, fruit généreux et préservé (orange, pomme juteuse, pamplemousse, poire), poivre blanc et de Sichuan, clémentine, mandarine, densité remarquable, agrumes zestés, épices fines et fraîcheur mentholée. Finale épicée, tendue, énergique.

Accords mets-vins : matière ample, fruit généreux et préservé (orange, pomme juteuse, pamplemousse, poire), poivre blanc et de Sichuan, clémentine, mandarine, densité remarquable, agrumes zestés, épices fines et fraîcheur mentholée. Finale épicée, tendue, énergique.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques