

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2023 - blanc



Issu des climats Sous les Cloux et Devant des Cloux, ce parcellaire occupe une position élevée sur le coteau, entre 320 et 350 mètres, baigné d'un soleil franc mais protégé des vents dominants par une combe qui fait office d'écrin. L'altitude assure la fraîcheur, l'exposition Sud-Est fournit l'énergie, et les sols argilo-calcaires, minces mais réguliers, transmettent leur vibration pierreuse avec une pureté remarquable. Sur ce millésime 2023, la précision et la dimension verticale de ce terroir s'expriment avec une netteté exemplaire.

La robe brille d'un or légèrement teinté de reflets évoquant le jus d'un citron vert : elle annonce de belle manière la tension et la finesse du vin. Le nez s'ouvre dans un registre nettement plus vertical que le Pernand : une trame de pêche blanche rehaussée de pêche de vigne et de citron vert incisif, se mêle à une minéralité délicatement fumée, à des notes marines rappelant la carapace de crustacés, langoustine en tête. Les herbes fines mêlant persil, cerfeuil, un souffle d'aneth et de coriandre, ajoutent leur fraîcheur végétale. Puis l'effet millésime se dévoile à l'aération : une maturité qui progresse, une douceur contenue, parfaitement maîtrisée. La violette apparaît, subtile, suivie d'une huile de bergamote, d'un clou de girofle discret, et de traces d'encens qui affinent encore le bouquet. On reste constamment dans la juste mesure, dans un équilibre délicat, cristallin.

La bouche confirme cette ligne élancée. La matière, d'abord soyeuse et gourmande, se tend rapidement sous l'effet d'un cortège d'épices convoquant le clou de girofle, la baie de genièvre, le poivre blanc, le poivre de Sichuan, jusqu'à un trait de réglisse et un clin d'œil au wasabi, qui électrise le milieu de bouche.

Le fruit se montre juteux et éclatant autour de la poire Comice, de la pêche blanche et d'une déclinaison de pommes légèrement acidulées. Des agrumes, mûrs et lumineux, entrent ensuite dans la danse : on reconnaît le citron vert, le pamplemousse, la carambole et la clémentine. Le vin préserve son bel éclat fruité jusqu'au bout. L'acidité, ultra expressive, fait vibrer une structure minérale qui évoque une arête calcaire couverte de sel et de jus de citron vert. La sapidité se fait joyeuse, irrésistible. La persistance, longue et habitée, exprime une maturité absolument parfaite.

Par sa finesse, sa profondeur et sa complexité, ce 2023 se situe indéniablement au niveau d'un premier cru, éclatant de justesse et de précision. Dans deux ans, il vous réglera sur un dos de cabillaud rôti au

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

beurre d'agrumes, une queue de lotte aux agrumes et au safran, un curry doux de coquilles Saint-Jacques accompagné d'un riz pilaf. Les plus impatients pourront le servir sur une langouste froide, servie avec une mayonnaise au cerfeuil.

Un des meilleurs Pernand-Vergelesses Les Cloux que nous ayons goûtés.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts nuancés

Nez : vertical, délicat : pêche blanche et de vigne, citron vert, minéralité délicatement fumée, notes marines, persil, cerfeuil, aneth, coriandre, violette, huile de bergamote, clou de girofle, encens.

Bouche : matière soyeuse et gourmande qui se tend rapidement sous l'effet d'un cortège d'épices, poire Comice, pêche blanche, pommes, agrumes. L'acidité, ultra expressive, fait vibrer une structure minérale. Persistance longue et habitée.

Accords mets-vins : Dans 2 ans, sur un dos de cabillaud rôti au beurre d'agrumes, une queue de lotte aux agrumes et au safran, un curry doux de coquilles Saint-Jacques accompagné d'un riz pilaf. Jeune sur une langouste froide, servie avec une mayonnaise au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée.



Caractéristiques techniques

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques