

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2023 - blanc



Le climat Sous Frétille, promu premier cru en 2001, occupe une position ouverte et lumineuse, à la jonction de deux combes, où l'exposition plein sud apporte concentration et ampleur tandis que les vents régulent naturellement la maturité. Le sol, très caillouteux et peu profond, d'essence calcaire, est réputé pour donner naissance à des blancs à la fois généreux, verticaux, imprégnés d'une minéralité pure et pénétrante. Un terroir de noblesse discrète, que Simon Rollin révèle chaque année avec un sens remarquable du détail et des équilibres.

Sur ce millésime 2023, la robe rappelle celle du 2022, mais avec davantage de densité et de couleur, signe d'une maturité affirmée. Le nez, charmeur, se montre particulièrement expressif, dans un registre sensuel, finement anisé. Les parfums fruités jaillissent du verre sur des évocations de confitures d'abricot, d'orange, de pêche jaune, puis un coulis de poire bien mûre, enrichi d'une touche de mangue. Les épices montent plus tardivement qu'avec Les Cloux, mais dans un registre différent, plus doux, plus oriental : on pense à la noix de muscade, au ras el hanout, au curcuma, accompagnés d'un cortège de fruits à coque, d'amande fraîche, de noisette, de noix de macadamia. L'ensemble est harmonieux, mûr et délicatement miellé, avec une respiration ample et chaleureuse.

La bouche confirme cette générosité : sa matière ample regorge de fruits blancs, mais aussi d'agrumes qui apportent fraîcheur et dynamisme, autour d'une déclinaison d'oranges, de la carambole, du pamplemousse et du kumquat. La trame épicée se précise convoquant désormais le poivre gris, la baie de genièvre, la cardamome verte, tandis qu'une touche de gomme et de sève d'arbre complexifie le milieu de bouche. On se régale maintenant de saveurs de crème ou de coulis de poire. L'équilibre est voluptueux mais franc, bien tenu par une salinité subtile et un fil minéral en arrière-plan.

La finale se resserre, gagnant en densité et en vibration. La puissance poivrée se conjugue à une expression du sol qui concentre la matière et lui donne une assise sérieuse, presque tellurique. La finale se montre résolument gourmande et persistante : elle nous donne faim !

Après trois ans de cave, il brillera sur un Parmentier de cabillaud, une marmite du pêcheur, mijotée dans une sauce safranée bien crémeuse, une brandade de morue, ou encore un waterzoï de lottes et de crevettes.

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : charmeur et expressif : registre sensuel, finement anisé, confitures d'abricot, d'orange, de pêche jaune, coulis de poire, mangue, noix de muscade, ras el hanout, curcuma, cortège de fruits à coque, d'amande fraîche, de noisette, de noix de macadamia.

Bouche : charmeur et expressif : registre sensuel, finement anisé, confitures d'abricot, d'orange, de pêche jaune, coulis de poire, mangue, noix de muscade, ras el hanout, curcuma, cortège de fruits à coque, d'amande fraîche, de noisette, de noix de macadamia.

Accords mets-vins : Après trois ans de cave, il brillera sur un Parmentier de cabillaud, une marmite du pêcheur, mijotée dans une sauce safranée bien crémeuse, une brandade de morue, ou encore un waterzoï de lottes et de crevettes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2027 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, aération de 2 heures ou carafage



Caractéristiques techniques

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques