

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2023 - blanc



Nous voici sur la montagne de Corton, au cœur du finage de son célèbre Grand Cru Corton-Charlemagne. Les Rollin ont la chance d'y exploiter deux parcelles, aux caractéristiques bien distinctes, dont ils assemblent les récoltes pour obtenir ce Corton-Charlemagne qui force le respect par sa haute distinction, sa puissance d'évocation, sa profondeur et sa minéralité subtile et pénétrante.

La première parcelle sur le climat Le Charlemagne fut plantée en 1976. Située sur la commune d'Aloxe-Corton, elle occupe une parfaite position à mi-coteau, sur un sol très calcaire. Son exposition plein Sud et son altitude assez faible favorisent la concentration du raisin (elle est souvent vendangée en premier au Domaine). Elle apporte du gras et une certaine puissance.

La seconde, sur la commune de Pernand-Vergelesses, se situe tout en haut de coteau, sur un sol un peu plus argileux du très réputé climat En Charlemagne. Plantées en 1948, les vieilles vignes s'immiscent en profondeur dans les marnes argileuses et apportent au vin un profil mêlant densité de bouche et structure verticale, faisant la part belle à une minéralité épicée, empyreumatique.

En 2023, le vin se présente dans une robe aux reflets subtilement dorés, d'une brillance presque irréaliste. Le nez surprend immédiatement par sa fraîcheur "alpestre" : un air vif, cristallin, qui laisse pourtant s'épanouir une sensualité anisée raffinée. Les parfums de poire oscillent entre la vivacité du sorbet et la douceur du coulis. On est électrisé par des notes de menthe givrée, de meringue glacée parfumée au citron. Un voile de crème fraîche à peine fouettée s'invite. Des notes plus chlorophylliennes de cerfeuil, de sauge ou de coriandre, à peine sorties du réfrigérateur, s'élèvent du verre. Le registre lacté rappelant un lassi se mêle à ce pas de deux exaltant entre fraîcheur vive et douceur enveloppante. Une délicieuse note de bonbon à l'anis parachève le tableau.

En bouche, le volume est considérable : on croque dans la chair savoureuse d'une poire, d'une déclinaison de pommes juteuses, mais aussi de l'abricot, de la mirabelle ou de la pêche jaune. Quelques éclats d'orange et de pamplemousse viennent twister cette entame pulpeuse, tout comme cette touche poivrée qui relève des saveurs plus suaves de mangue. Progressivement, cette trame épicée s'intensifie, autour du safran, du poivre de Sichuan, de la baie de genièvre, tandis qu'une dose franche de sel renforce la tension et la sapidité. Une acidité juste parfaite fait vibrer la matière, comme si l'on suçait une pierre ponce salée, ou une

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

arête calcaire gorgée de citron.

La finale, fascinante, se diffuse avec une sorte d'assurance sereine, que rien ne semble pouvoir arrêter : elle s'étend, pénètre le corps et l'esprit, lentement mais sûrement. Toutes les saveurs entrevues en bouche réapparaissent, intactes, tissant une finale habitée, complète, qui nous guide vers une forme de plénitude. Un vin dont l'écho sensoriel se prolonge bien après la dernière goutte.

S'il offre déjà un équilibre magistral, il deviendra grandiose après dix années de repos. Pour les plus impatients, on peut oser une langouste en Bellevue ou un homard froid mayonnaise. Mais ceux qui sauront attendre seront récompensés : homard au four et beurre blanc à l'estragon, pommes de terre grenaille et cèpes poêlés, tourte de noix de Saint-Jacques, gambas et langoustines, turbot rôti servi avec quelques morilles déglacées au vin jaune...

Une bouteille de très haute volée, au potentiel considérable.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : frais mais sensuel : poire en sorbet et coulis, menthe givrée, meringue glacée parfumée au citron, crème fraîche à peine fouettée, cerfeuil, de sauge ou de coriandre, lassi, note de bonbon à l'anis.

Bouche : volume considérable, poire, pommes, abricot, mirabelle, pêche jaune, orange, pamplemousse, touche poivrée, mangue, safran, poivre de Sichuan, baie de genièvre, dose franche de sel renforçant la tension et la sapidité. Finale fascinante et habitée.

Accords mets-vins : Jeune, on peut oser une langouste en Bellevue ou un homard froid mayonnaise. Plus tard : homard au four et beurre blanc à l'estragon, pommes de terre grenaille et cèpes poêlés, tourte de noix de de Saint-Jacques, gambas et langoustines, turbot rôti ...



Conseils de service

À consommer :

A partir de 2027 et jusqu'en 2042

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)



Caractéristiques techniques

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques