

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses - 2016 - blanc



La cuvée Village du Domaine Rollin est élaborée comme un véritable patchwork, regroupant avec justesse et équilibre, des raisins issus de tous les types de terroirs de Pernand-Vergelesses. Si les sols sont toujours argilo-calcaires, les nuances sont nombreuses (présence de marnes blanches, profondeur plus ou moins importante) et, surtout, les différences d'expositions vont nettement agir sur la maturité du raisin et ses équilibres organiques.

Les Rollin réalisent ici un savant dosage de raisins produits sur des parcelles exposées au Sud-Est, d'autres, plus fraîches, exposées au Levant et quelques-unes plus précoces, exposées à l'Ouest, qui vont apporter un peu plus de rondeur. Après un élevage d'un an, en fûts bourguignons de plusieurs vins (à peine 10%, de fûts neufs), ce Pernand-Vergelesses affiche un profil racé et sensuel.

Sur ce très beau - mais malheureusement très parcimonieux - millésime 2016, on est immédiatement séduit par la qualité et la parfaite maturité du fruit, entre poire, coing, mirabelle et abricot. Sans oublier bien sûr cette minéralité marquée, typique du finage de Pernand, évoquant au nez comme en bouche, craie, coquille d'œuf et pierre frottée. La fraîcheur des agrumes complètent un profil particulièrement harmonieux. La bouche est énergique et rafraîchissante, avec ce qu'il faut de volume et de tension. Elle se termine sur une très jolie finale aux accents légèrement poivrés.

Excellent à déguster aujourd'hui plutôt sur le bel éclat du fruit ou dans 2 ou 3 ans, lorsqu'il livrera toute sa belle complexité, avec un filet de carrelet au beurre d'herbes et d'agrumes, des gambas sautées à la citronnelle ou, en fin de repas, un chaource ou un brillat-savarin !

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Fin et sensuel. Légèrement grillé, pierre à fusil, coquille d'oeuf. Beaucoup de fruits : pamplemousse, pomme, poire, coing, noyau d'abricot, une touche de citron vert. Chèvrefeuille.

Bouche : De l'énergie, du volume et de la fraîcheur. Très belle pureté de fruit. Jolie persistance, sur des notes poivrées et légèrement crémeuses.

Accords mets-vins : Saumon grillé sauce béarnaise, filet de carrelet au beurre d'agrumes, poisson poché au lait, gambas sautées à la citronnelle. Chèvres frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Légère aération préalable (1/2 heure en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques