

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2016 - blanc



De toute évidence, ce Pernand-Vergelesses parcellaire pourrait prétendre à un classement en Premier Cru, tant son identité est forte, sa richesse impressionnante et sa précision exemplaire.

Produit à partir de vignes issues des climats Sous les Cloux et Le Devant des Cloux, ce n'est pas tant la nature du sol (toujours argilo-calcaire) que sa situation géographique qui lui donne son caractère. Les parcelles occupent une position assez élevée sur le coteau, à 350 mètres environ, orientée au Sud-Est dans une combe bien abritée des vents dominants. L'altitude permet de conserver une certaine fraîcheur, tandis que l'ensoleillement et les températures plutôt élevées donnent au raisin une bonne concentration.

Après un lent et délicat pressurage permettant de conserver toute la complexité aromatique du raisin, et des fermentations naturelles, le vin est élevé sur ses lies, pendant un an en fûts traditionnels et grandes barriques (400 litres), avec à peine 20% de bois neufs.

Le résultat aujourd'hui sonne particulièrement juste, avec ce vin pur et concentré, à la verticalité qui vous fait littéralement pénétrer dans le sol. Le nez évoque bien sûr le calcaire, la pierre à fusil, les fruits secs torréfiés, mais aussi la fraîcheur du citron et de la bergamote et des notes florales d'acacia et de narcisse. Très joli tableau complété par de gourmands arômes de fruits blancs et jaunes pochés.

La bouche est nette, très juteuse, énergique et bien équilibrée. Le fruit ne vous quitte pas un instant, tandis que la finale se fait intense et serrée, révélant d'excitantes saveurs épicées (poivre blanc) et de beaux amers. C'est droit, tendu très persistant.

Un modèle de Pernand-Vergelesses fruité et minéral, à déguster aujourd'hui sur un bar grillé ou, plus tard, sur des tagliatelles aux langoustines.

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Les Cloux - 2016 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, légers reflets verts

Nez : Droit et fin. Très minéral et calcaire. Floral : chèvrefeuille, narcisse. Fruits secs torréfiés. Ecorces d'agrumes, bergamote. Poire pochée. Prune. Poivre.

Bouche : Active, excitante et pure comme l'eau d'un torrent. Le fruit (poire pochée, pomme compotée, agrumes) accompagne jusqu'à la finale, intense, épicée (poivre blanc, piment doux). Savoureux!

Accords mets-vins : Salade d'araignée de mer, carpaccio de bar ou de langoustine. Sushis. Plus tard, ris de veau ou viande blanche en fricassée. Risotto aux Saint-Jacques. Chaource, brillat-savarin ou comté.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération d'une heure recommandée.



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques