

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2018



La cuvée Village du Domaine Rollin est conçue comme un véritable patchwork, un concentré juste et équilibré des qualités et de la diversité des terroirs de Pernand-Vergelesses.

Le vin est principalement issu de trois climats : En Caradeux, juste au-dessus du 1er Cru éponyme, qui fait face à la colline de Corton et se caractérise par une relative fraîcheur et des sols très minces et légers, plutôt siliceux, sur un sous-sol très calcaire, gage de finesse et de tension pour le vin ; le climat de Belles Filles, quant à lui, est situé immédiatement en surplomb du village et possède des sols plus riches en argiles ferrugineuses qui vont donner au vin densité et percussion minérale. Enfin, à l'extrémité Nord-Est du finage, le terroir Sur Herbeux, pentu et très drainant, occupe une position d'altitude, jusqu'à 350 mètres voire plus : c'est un secteur plus frais et tardif, qui permet au chardonnay de préserver une bonne acidité et d'apporter au vin une excellente vivacité.

Rémi et Simon Rollin maîtrisent parfaitement leur sujet et s'appuient sur l'identité propre à chacun de ces terroirs pour élaborer ce Pernand-Vergelesses complexe, savoureux et équilibré. Après un élevage d'un an, en fûts bourguignons de plusieurs vins (à peine 10% de fûts neufs), le vin affiche, sur ce très expressif millésime 2018, un profil oscillant entre fraîcheur printanière et sensualité estivale !

Passée une fine réduction minérale s'exprimant sur des notes de noisette et d'amande grillées, mais aussi de pierre à fusil, le premier nez se montre résolument frais et tonique : on voyage entre pamplemousse, citron givré, petites fleurs et rosée de printemps, eucalyptus et fenouil sauvage... Bien sûr, le fruit est bien là, juteux et croquant. Il s'exprime sur des notes de pomme, de poire Comice et de coing frais. Une fine nuance lactique évoquant la crème fleurette et le yogourt au concombre complète ce tableau franchement irrésistible.

Le plaisir ne retombe pas en bouche, bien au contraire : charnue et gourmande, elle est portée par des saveurs sensuelles de fruits blancs, de pâte d'amande, de noisette, complétées d'une touche tonique et épicée évoquant la racine de gingembre. Dense et énergique, finement minéral sur la finale, ce Pernand-Vergelesses nous régale de bout en bout.

Il sera absolument succulent d'ici 2 ou 3 ans pour accompagner un gratin de moules aux champignons, des tagliatelles au saumon ou une tourte au crabe. Voici, cette année, un des meilleurs rapports prix-plaisir de la Côte de Beaune !

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Noisette et amande grillées, pierre à fusil. Pamplemousse, citron givré, petites fleurs et rosée de printemps, eucalyptus, fenouil. Pomme, poire Comice et coing frais. Une nuance lactique sur la crème fleurette et le yogourt au concombre

Bouche : Charnue et gourmande, portée par des saveurs sensuelles de fruits blancs, de pâte d'amande, de noisette, complétées d'une touche tonique et épicée évoquant la racine de gingembre. Dense et énergique, minérale sur la finale

Accords mets-vins : Un gratin de moules aux champignons, des tagliatelles au saumon ou une tourte au crabe.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2021 et 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques