

Domaine Rollin - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2019



Le domaine produit en appellation régionale ce « Hautes-Côtes de Beaune » particulièrement charmeur, racé et complet. Il livre, dans un impeccable équilibre, les marqueurs du terroir de Pernand-Vergelesse et du millésime 2019 : l'éclat généreux et gourmand des fruits blancs et de la goyave, la fraîcheur des fleurs et des herbes fines, une bouche séveuse et charnue et cette minéralité empyreumatique, épicée, qui électrise les papilles.

Le vin, exclusivement produit sur la commune, provient en effet de parcelles qui jouxtent celles de l'appellation Village. Toutes sont exposées au levant et situées à mi-coteau sur des sols argilo-calcaires plutôt pauvres. Les vignes d'une bonne vingtaine d'années occupent une combe bien ventilée qui contribue à donner au vin sa fraîcheur et sa tension minérale. Des atouts essentiels sur ce millésime 2019 concentré et solaire.

Après une fermentation totalement naturelle et un élevage de 9 mois majoritairement en grands tonneaux de 400 litres, sans bois neuf, ce très expressif Hautes-Côtes de Beaune, doté d'une structure à la fois riche et dynamique, surclasse largement son appellation !

Après un millésime 2018 où les fruits secs occupaient le devant de la scène, on retrouve ici, dès le premier nez, une fraîcheur végétale et florale qui contribue largement au charme de cette cuvée : les petites fleurs blanches s'acoquent avec le cerfeuil, le gazon mouillé par la rosée du matin, la lavande ou la coriandre. Viennent ensuite les fruits juste cueillis, mûrs et juteux : on pense à la pomme Reinette, à la pomme Granny, au raisin et à la goyave, complétés d'une nuance de zeste de citron. Une note minérale évoquant le calcaire frotté vient nous rappeler la présence du sol.

En bouche, le volume de fruit impressionne et envahit le palais, sur d'irrésistibles saveurs de coulis de fruits blancs et de pêche blanche flambée. On retrouve un bel équilibre entre cette expression minérale empyreumatique et la fraîcheur des herbes fines et des agrumes finement acidulés. On n'attendait pas l'intensité et la longueur de la finale à un tel niveau !

Ce Bourgogne Hautes Côtes de Beaune particulièrement réussi honorera gambas grillées, crevettes sautées poivre et sel, ou encore des blancs de seiche à la plancha, parcourus d'un filet de citron et de quelques pluches de cerfeuil. Un maximum de plaisir à un tarif très raisonnable...

Domaine Rollin - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Charmeur et frais : petites fleurs blanches, cerfeuil, gazon mouillé par la rosée du matin, lavande, coriandre.
Pomme Reinette, pomme Granny, raisin, goyave, une touche de zeste de citron.
Silex frotté.

Bouche : le volume de fruit impressionne, sur d'irrésistibles saveurs de coulis de fruits blancs et de pêche blanche flambée. On retrouve un bel équilibre entre cette expression minérale empyreumatique et la fraîcheur des herbes fines et des agrumes acidulés

Accords mets-vins : Gougères, feuilletés au sésame, saumon fumé, gambas grillées, crevettes sautées poivre et sel, ou encore des blancs de seiche à la plancha, parcourus d'un filet de citron et de quelques pluches de cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1/2 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Hautes-Côtes de Beaune

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.