Domaine Rollin - Bourgogne Aligoté - 2019

Chez les Rollin, l’aligoté fait partie de l’ADN de la production familiale et n’a jamais été négligé : Simon, comme avant lui, son père Rémi, est parfaitement conscient que ce cépage, trop souvent « maltraité », peut être un formidable messager du terroir, pour peu qu’on lui accorde le soin qu’il mérite. A commencer par une nécessaire et stricte maîtrise des rendements qui permet aux fruits d’exprimer avec intensité tous les messages que la vigne a puisés dans le sol.

Les parcelles d’aligoté occupent les pentes du versant Nord-Ouest de la colline de Corton, sur des sols pauvres de calcaires marneux mêlés, en surface, avec quelques argiles. Les Rollin ont la chance d’exploiter beaucoup de vieilles vignes, dont la moitié a largement dépassé le demi-siècle. Bénéficiant d’un travail des sols régulier, elles sont enracinées en profondeur et captent l’identité minérale de ce terroir.

Soucieux de conserver toute la finesse aromatique de son aligoté, Simon fait le choix, après un pressage lent et délicat, de vinifier et d’élever le vin uniquement en cuves. Il reste ainsi sur ses lies jusqu’au milieu du printemps suivant la récolte.

Aujourd’hui, il séduit dès le premier nez par son équilibre subtil entre fraîcheur et gourmandise : des notes de lavande, de menthe, de gomme à l’eucalyptus, de persil plat et de citron vert s’entremêlent à un fruit expressif et bien mûr, sur la pomme Reinette et la poire Comice, mais aussi la prune Reine-Claude. Au fil de l’aération, le vin offre un profil de plus en plus poivré, avec une note de musc.

On retrouve en bouche ce fruit épicé : les saveurs de fruits blancs prennent des accents presque pimentés. Puis l’imprégnation minérale s’affirme, dans un registre pierreux et empyreumatique : on pense à l’ardoise ou la brique chauffée par le soleil, on pense à la pierre à fusil et au silex frotté.

La densité impressionnante du vin, tout comme sa longue finale presque tannique, gorgée de saveurs de pommes, finit de nous convaincre que cet Aligoté est taillé pour la table : d’ici deux ou trois ans, vous devriez vous régaler avec un tourteau, un crabe farci, des cuisses de grenouilles persillées ou les traditionnels escargots de Bourgogne et leur beurre persillé !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Rollin - Bourgogne Aligoté - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle

Nez : Frais et gourmand : des notes de lavande, de menthe, de gomme à l'eucalyptus, de persil plat et de citron vert s'entremêlent à la pomme Reinette et la poire Comice, la prune Reine-Claude. Poivre, musc.

Bouche : Dense, sur des saveurs de fruits blancs prenant des accents presque pimentés. Puis l'imprégnation minérale s'affirme, dans un registre pierreux et empyreumatique d'ardoise ou de brique chauffée, de pierre chauffée. Finale presque tannique

Accords mets-vins : A table, avec un tourteau, un crabe farci, des cuisses de grenouilles persillées ou les traditionnels escargots de Bourgogne et leur beurre persillé.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté

Culture : Raisonnée. Principes biologiques.