Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2019

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 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 de garantir au vin sa 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. En 2019, les faibles rendements et la haute concentration aromatique du raisin apportent ce supplément de charme, de gourmandise sensuelle, qui s'équilibre à merveille avec une fraîcheur iodée et une verticalité absolument typiques du finage de Pernand !

Passée une première note grillée, on évolue dans une atmosphère maritime évoquant huîtres, praires et autres coquillages. L'expression minérale est subtile, raffinée et verticale : elle précède des fruits blancs juste cueillis, entre poire et pêche de vigne, mais aussi des notes gourmandes et finement miellées : on pense aux calissons d'Aix et à une crème fouettée. Une touche d'anis, une autre de poivre blanc relèvent le bouquet et lui donnent une dimension énergique.

Le plaisir ne retombe pas en bouche, bien au contraire : charnue et gourmande, elle est portée par des saveurs sensuelles de fruits blancs confits, de nougat et de pâte d'amande, de beurre de baratte et de yogourt, de pomme finement caramélisée. On retrouve cette touche minérale corsée, délicatement fumée, évoquant des pinces de crustacés grillées. La droiture et la persistance de la finale, à la fois enveloppante et tonique, sont remarquables.

Succulent d'ici 2 ou 3 ans pour accompagner une mouclade, des huîtres grillées ou des brochettes de gambas au barbecue, ce Pernand-Vergelesses 2019 constitue, cette année encore, un des meilleurs rapports prix-plaisir de la Côte de Beaune !

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Noisette et amande grillées, puis une dimension maritime sur l'huître et les coquillages. Poire et pêche de vigne. Calissons d'Aix, une crème fouettée. Une touche d'anis, une autre de poivre blanc.

Bouche : Charnue et gourmande, sur des saveurs sensuelles de fruits blancs confits, de nougat et de pâte d'amande, de beurre de baratte et de yogourt, de pomme finement caramélisée. Minéralité corsée, délicatement fumée, évoquant des pinces de crustacés grillées.

Accords mets-vins : Une mouclade, des huîtres grillées ou des brochettes de gambas au barbecue.

Conseils de service

À consommer :
Entre 2022 et 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques