Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2020

Nous voici sur la montagne de Corton, au coeur du finage de son célèbre Grand Cru Corton-Charlemagne. Les Rollin ont la chance d'y exploiter deux parcelles, aux caractéristiques bien distinctes, dont ils assemblent les récoltes pour obtenir ce Corton-Charlemagne qui force le respect par sa haute distinction, sa puissance d'évocation, sa profondeur et sa minéralité subtile.

La première parcelle sur le climat Le Charlemagne fut plantée en 1976. Située sur la commune d'Aloxe-Corton, elle occupe une parfaite position à mi-coteau, sur un sol très calcaire. Son exposition plein Sud et son altitude assez faible favorisent la concentration du raisin (elle est souvent vendangée en premier au Domaine). Elle apporte du gras et une certaine puissance.

La seconde, sur la commune de Pernand-Vergelesses, se situe tout en haut de coteau, sur un sol un peu plus argileux du très réputé climat En Charlemagne. Plantées en 1948, les vieilles vignes s'immiscent en profondeur dans les marnes argileuses et apportent au vin un profil mêlant densité de bouche et structure verticale et tonique, faisant la part belle à une minéralité épicée, empyreumatique.

En 2020, les raisins ramassés autour du 25 août affichaient un état sanitaire impeccable et des équilibres sucres-acidités flirtant avec la perfection. Après un élevage en fûts puis en cuve de 16 mois au total, le résultat se montre largement à la hauteur du terroir et du millésime. Particulièrement subtil dans son aromatique, parfaitement fuselé dans sa structure de bouche, ce Corton-Charlemagne de haut vol est promis à un grand avenir.

Le premier nez, aux accents floraux, séduit par sa grâce aérienne, la sensation de légèreté qu'il dégage : on démarre sur des miels frais d'acacia ou de genêt, sur de petites fleurs cristallisées, sur des boutons d'œillets blancs, sur l'églantine et l'extrait de jasmin, autant de notes parcourues d'un voile minéral délicat évoquant la poudre de roche et la craie. Le fruit se déploie, pur et gourmand, évoquant la prune jaune, la pêche, les berlingots aux agrumes et le citron confit. Quelques épices virevoltent autour de ce noyau fruité : ici, une touche de cardamome et d'anis, là des nuances de curry vert et de cannelle…

La bouche laisse parler la savoureuse sensualité du jus : on se régale d'une matière ample et soyeuse, qui dépose sur les papilles de succulentes saveurs de pêche bien mûre, de mangue, de yogourt aux fruits blancs délicatement vanillés, de panna cotta crémeuse et même de confiture de lait. Les épices, stimulantes, ne sont jamais loin. La finale,

droite, longue et imperturbable, nous emporte dans un véritable courant ascensionnel, dont on ne redescend qu’après de longues minutes.

A la fois nuancé et puissant, ciselé dans le fruit et le sol, ce Corton-Charlemagne traversera la décennie avec panache. C’est évidemment un grand vin de gastronomie qui devrait vous régaler pour accompagner des ravioles de langoustines, une sole de petit bateau aux girolles, un bar au caviar oscietre ou des Saint-Jacques rôties, nappées d’une émulsion truffée.

Avis aux amateurs : voici les toutes dernières bouteilles disponibles de ce précieux millésime 2020.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Rollin - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2020

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Subtil et poétique : miels frais d'acacia ou de genêt, petites fleurs cristallisées, boutons d'œillets blancs, églantine, extrait de jasmin, poudre de roche et craie, prune jaune, pêche, berlingots aux agrumes et citron confit, cardamome, anis, curry vert

Bouche : Une matière ample et soyeuse, un jus sensuel de pêche bien mûre, de mangue, de yogourt aux fruits blancs délicatement vanillés, de panna cotta crémeuse et de confiture de lait. Longue finale animée par le retour des épices. Très droite.

Accords mets-vins : Des ravioles de langoustines, une sole de petit bateau aux girolles, un bar au caviar oscietre ou des Saint-Jacques nappées d'une émulsion truffée.

Conseils de service

À consommer :
A partir de 2025 et jusqu'en 2038

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Carafage recommandé (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques