

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2021



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

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, avec des sols minces et légers, plutôt siliceux, sur un sous-sol très calcaire, gage de finesse et de tension pour le vin.

Vient ensuite le climat de Belles Filles : il est situé immédiatement en surplomb du village et possède des sols marneux 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 et même un peu 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 la nature propre de chacun de ces terroirs pour mieux les sublimer ensemble et faire naître ce Pernand-Vergelesses complexe, savoureux et équilibré.

On retient au premier nez les expressions briochées gourmandes, les douces notes de mie de pain au levain. La confiture de mirabelle et de Reine-Claude s'impose ensuite, accompagnée d'une touche de purée de pomme. Puis, le chèvrefeuille, le cerfeuil, le fenouil et la menthe renvoient à la dimension champêtre, printanière, d'un vin qui semble jaillir de la lisière d'un pré où bourdons et abeilles butinent d'innombrables fleurs des champs. Les évocations de tapis de mousse, fougère et champignons frais se parent maintenant de notes épicées et toniques de cardamome et de badiane. Quelle belle promenade olfactive !

L'attaque est ferme, finement ciselée, plus étirée que large. La fraîcheur première, portée par des agrumes et des fruits jaunes acidulés, est encore ragaillardie par la dimension calcaire, évoquant la craie humide, renvoyée par le grain de ce jus. Une minéralité saupoudrée de réglisse et de poivre blanc. Plus tard, on se régale de parfums plus pâtisseries, autour d'un biscuit vanillé et du beurre frais. Ils assouplissent l'ensemble même si la finale conserve un profil tendu et plutôt serré. Une très jolie rétro-olfaction révèle encore quelques notes suaves de bonbon au miel et de violette. C'est un délice.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Des couteaux persillés, une mouclade ou encore un risotto aux pétoncles siéront fort bien à ce Pernand-Vergelesses qui n'a pas fini de nous émoustiller.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Charmeur et tonique : brioche, mie de pain au levain, confiture de mirabelle et de Reine-Claude, purée de pomme, chèvre-feuille, cerfeuil, fenouil et menthe, fleurs des champs, tapis de mousse, fougère et champignon frais, badiane et cardamome

Bouche : L'attaque est ferme, ciselée, plus étirée que large. La fraîcheur des agrumes et des fruits jaunes acidulés est ragaillardie par la dimension calcaire, évoquant la craie humide. Une touche gourmande de biscuit vanillé et miel.
Finale tendue, serrée

Accords mets-vins : Une mouclade, des huîtres grillées ou des brochettes de gambas au barbecue. Après 3 ans en cave, un risotto aux noix de pétoncles



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques