

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Les Fichots - 2020



Premier cru très réputé de la colline de Corton, le climat des Fichots est situé à la limite des finages de Pernand et de Savigny-les-Beaune. Il occupe une position de bas de coteau, juste au-dessous de l'île de Vergelesses. Si le sol rougeâtre, riche en argiles et en oxydes de fer, confère au vin une puissance certaine, l'exposition, regardant vers l'Est et le Nord-Est préserve finesse et fraîcheur.

La famille Rollin exploite ici une belle parcelle composée pour plus d'un tiers de très vieilles vignes, plantées en 1945 : des pieds de pinot fin qui ont eu tout le temps de s'imprégner en profondeur au contact de la roche-mère de calcaire dur.

Pour leurs rouges, les Rollin sont adeptes d'un égrappage total avant une macération pré-fermentaire à froid pendant quelques jours. Vient ensuite la cuvaison pour laquelle Simon, tout comme son père Rémi avant lui, fait preuve d'un grand pragmatisme : chaque jour, on goûte et on ajuste en fonction les opérations de pigeage et de remontage. Sur ce millésime 2020, à l'incroyable éclat aromatique, les Rollin ont privilégié une infusion assez douce à une extraction plus marquée.

Elevé 15 mois en fûts puis affiné en bouteille pendant près de deux années supplémentaires, il s'ouvre aujourd'hui dans un registre particulièrement expressif, mûr et complexe : le chocolat à la griotte, la cerise confite, la crème de cassis, la confiture de mûres et myrtilles s'entremêlent à la rose séchée, aux grains de café, à des notes subtiles de bois précieux, autour de l'ébène ou du cèdre. Des notes épicées de feuille de menthe et de laurier, de poivre noir et de clou de girofle s'élèvent ensuite du verre en volutes expressives.

En bouche, on retrouve un beau volume de fruits, avec une matière dense, imprégnée de sol mais toujours en mouvement. Les tannins mûrs encadrent un fruit savoureux, où se mêlent cerises bien mûres, prunes rouges, canneberge et grenade. L'imprégnation dans le sol donne à la longue et intense finale ses accents épicés, autour du poivre vert, du clou de girofle et de la coriandre. Droit, expressif, doté d'un équilibre splendide, ce 1^{er} Cru Les Fichots nous semble surpasser le 2018 que nous avons pourtant adoré. Bravo aux Rollin !

Si vous ne résistez pas à la tentation et décidez de l'ouvrir dans sa jeunesse, il vous réglera sur un onglet ou une bavette de bœuf, ou encore un magret de canard rôti accompagné d'une sauce au cassis. Plus tard, optez pour un chili con carne pas trop pimenté, ou, bien sûr, pour un « Bourguignon » de joue de bœuf. A table !

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Les Fichots - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis, brillante

Nez : Expressif, mûr : chocolat à la griotte, cerise confite, crème de cassis, confiture de mûres et myrtilles, rose séchée, grains de café, notes subtiles de bois précieux, entre ébène et cèdre, feuille de menthe et laurier, poivre noir, clou de girofle

Bouche : Beau volume de fruits, avec une matière dense, imprégnée de sol mais en mouvement. Les tannins mûrs encadrent un fruit savoureux, entre cerises bien mûres, prunes rouges, canneberge et grenade. Longue finale épicée, autour du poivre vert, de la coriandre

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse, il vous réglera sur un onglet ou une bavette de bœuf, ou encore un magret de canard rôti accompagné d'une sauce au cassis. Plus tard, optez pour un chili con carne pas trop pimenté, ou, bien sûr, pour un « Bourguignon » de joue de bœuf.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Raisonnée, principes biologiques