

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2014



Ce Premier Cru, complexe et élégant, n'a rien à envier à ses illustres voisins de Chassagne ou Puligny-Montrachet.

Le climat Sous Frétilles, justement classé en 1^{er} Cru en 2001, est à la fois très ensoleillé (orientation plein sud) mais aussi exposé aux vents (il est ouvert, à la jonction de deux combes). Ici, le sol est peu profond et surtout très calcaire. Les conditions sont idéales pour produire un vin fin, vibrant et minéral.

Mission largement réussie pour Rémi et Simon Rollin qui signent ici un premier cru de haute volée. Un long élevage en fûts, pendant 14 mois, a permis au vin de parfaire ses subtils équilibres. Raffinement et justesse : voici les deux mots qui nous viennent immédiatement à l'esprit pendant la dégustation.

Les notes fines de vanille et de safran se fondent avec les agrumes, la mangue, le fruit de la passion, de délicates notes épicées, de bergamote, de réglisse et d'eucalyptus. Il se dégage une impression de sérénité, qui se confirme dans une bouche aux équilibres parfaits, à la fois fraîche et fruitée, nourrissante et toujours enlevée, d'une grande sapidité. C'est droit et très long.

Ce 1^{er} Cru Sous Frétille a tout du grand blanc de Bourgogne. Nous vous le recommandons pour accompagner des poissons fins comme une barbue ou une sole : un régal ! Déjà excellent aujourd'hui, après une bonne aération, il est promis à une belle garde de 8 ou 10 ans.

© 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rollin - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2014



Dégustation et accords

Robe : Dorée, brillante

Nez : Complexe et raffiné. Orange, mandarine, passion, mangue. Légèrement vanillé et safrané. Notes fraîches de bergamote et d'eucalyptus.

Bouche : Très complète, précise et équilibrée. Fruit et fraîcheur en rendez-vous, longue finale très sapide.

Accords mets-vins : Poissons nobles à chair ferme : barbeau, sole, bar. Plus tard, ris de veau à la crème. Choucroute, chèvres frais.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aujourd'hui, aération recommandée (1 h).



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée, principes biologiques