



DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

ALOXE-CORTON

*Vous serez surpris par la densité et la maturité
des tanins de ce village.*



CÉPAGE

Pinot noir

CLIMAT

Cuvée issue de trois terroirs différents. « Les Boutières » (1957) et « Les Caillettes » (1959) ; les sols argilo-calcaires y sont légers et profonds. Puis « Les Guérets » (1978) qui représente environ 40% de la cuvée ; le sol est ici constitué d'argiles bruns-rougeâtres parsemés de blocs de calcaires. Cette dernière parcelle, classée en 1^{er} cru, apporte la trame, la profondeur de cette cuvée.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange est entièrement réalisée à la main. Les raisins sont transportés dans des petites caisses puis soigneusement triés à leur arrivée en cuverie. Ils sont ensuite entièrement égrappés et mis en cuve par gravité, afin de préserver leur intégrité. Après une macération pré-fermentaire de 5 à 6 jours à 10°C, la fermentation alcoolique s'enclenche naturellement à température régulée. Durant cette période, la dégustation quotidienne permet d'ajuster les interventions de pigeage et de remontage aux particularités du millésime. Après deux à trois semaines de cuvaison les vins sont logés en fûts de chêne (dont 25% de bois neufs) pour une période de 12 à 14 mois. La fermentation malolactique s'y déroule naturellement au printemps. Après soutirage, les vins sont assemblés en cuve jusqu'à la mise en bouteille assurée par nos soins durant l'hiver suivant, sans collage ni filtration.

PROFIL GUSTATIF

Ce pinot noir développe un nez profond et intense. L'attaque est généreuse, fine et fruitée. Ce vin pourrait presque paraître « gourmand » si les tannins mûrs et la structure de fin de bouche ne venaient nous rappeler que nous avons à faire à un vin de garde. Trois à cinq ans de bouteilles lui seraient bénéfiques...

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Ce vin accompagnera très bien les gibiers, les ragoûts mêmes s'ils sont cuisinés de façon relevée. Il supportera également la compagnie des fromages affinés de caractères (Epoisse, Brillat Savarin, Livarot...)

