



DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU

LES FICHOTS

Un 1^{er} Cru à la fois profond, dense et minéral.



CÉPAGE

Pinot noir

CLIMAT

Climat relativement plat, exposé à l'Est. Le sol est très argileux, chargé en fer, d'où sa couleur rouge. La roche mère calcaire est ici dure et compacte. Un quart du vignoble date de 1945.

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 30% de bois neuf) 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

Vin rouge d'une réelle élégance. Le nez développe de délicieux arômes de fraises, de framboises bien mûres et quelques notes épicées. La bouche est ronde, charnue soutenue par une fin de bouche très minérale. Il est bon de l'attendre deux à trois ans en bouteille.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Sa structure et sa profondeur lui permettent de s'associer aux viandes rouges grillées, aux viandes en sauce relevées, à des cailles ou des pigeons rôtis...

