



DOMAINE ROLLIN

— Père et fils —

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU

ILE DES VERGELESSES

Toute l'élégance et la concentration des grands vins rouges de la Côte de Beaune.



CÉPAGE

Pinot noir

CLIMAT

Ce terroir situé au milieu du coteau des Vergelesses, est composé d'un sol argilo-calcaire très caillouteux et peu profond. Au dessous une roche-mère très friable offre d'innombrables espaces à explorer pour les racines de vigne. Cette parcelle peu pentue est exposée à l'est et à été plantée en 1946 (2/3) et 1989 (1/3)

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 fûts 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 vin possède à la fois l'élégance et la puissance qui caractérisent les plus grands vins rouges de Bourgogne. Le nez est plutôt floral, élégant et intense. La bouche dense, fine et harmonieuse s'appuie sur une trame tannique particulièrement soyeuse. Ce « grand » 1^{er} cru mérite qu'on l'attende trois à cinq ans en bouteille afin de le voir exprimer pleinement ses caractères.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Par son élégance, il accompagne très bien les gibiers à plume, les viandes rouges très fines ou encore un magret de canard simplement poêlé.

