



## Dégustation avec l'ODG de Pernand-Vergelesses au Domaine Rollin à Pernand-Vergelesses

Lundi 13 décembre 2021

<http://www.domaine-rollin.com/domaine>



Suite à la superbe dégustation le mois dernier chez Claude Dugat à Gevrey Chambertin, l'ASB s'est réunie ce lundi 13 décembre à Pernand-Vergelesses dans la cuverie de Rémi et Simon Rollin à l'invitation de la présidente de l'ODG Française Arpaillage et de quelques généreux et sympathiques vignerons de l'appellation.

Vérification des pass sanitaires faite, les 27 sommeliers, restaurateurs et étudiants en BP sommellerie ont entamé une très belle dégustation à l'aveugle de villages et 1ers crus en rouges sur le millésime 2019 d'abord puis en blancs 2020 « juste pour permettre de toujours mieux faire connaître les vins de Pernand-Vergelesses » dixit madame Arpaillage.

Notre président Philippe Meyroux a montré la voie en commentant la première série des huit villages : des vins qui se distinguent par des notes fruitées (mûres, cassis, framboises) très agréables, peu marqués par l'évolution malgré les maturités, ronds et souples supportés par des tanins fondus. Bon niveau et de belles nuances. Avec les premiers crus une grande marche est gravie. D'abord cinq échantillons sur les Premiers crus Creux de la Net, Fichots et Caradeux). La Bouche est fruitée intense et belle matière affichant corps et longueur. Les cinq autres un peu plus tendres et frais avec quelques notes de feuilles de cassis et une minéralité délicate concluant une finale légèrement tendue et pour finir cinq 1<sup>er</sup> Cru Îles de Vergelesses qui ont montré à l'assemblée que ce terroir a tout d'un grand cru, possédant à la fois noblesse, puissance, longueur, intensité et complexité aromatique magnifiquement homogène.

Les blancs sont proposés avec pas moins de douze villages 2020 qui tour à tour révèlent dans cette prime jeunesse des caractères nerveux et tendus très peu marqués par l'élevage. L'ensemble se goute déjà avec netteté et belles promesses pour l'avenir. Le millésime montre des qualités franches moyennement complexes, faciles, à suggérer sur un apéritif ou des entrées régionales comme un jambon persillé ou des escargots. Pour suivre, neuf premiers crus 2020 nous étalent leur richesse naturelle, bien construits tantôt appuyés par une belle minéralité spirituelle (1<sup>er</sup> Cru sous Frétille) ou par une structure plus compacte, massive (1<sup>er</sup> Cru Caradeux). C'est bon et bien réjouissant pour les années qui viennent.

Grand merci à tous les professionnels présents de nous avoir offert cette présentation complète des millésimes 2019 et 2020.

Patrice Gillard  
Vice-Président de l'ASB

