Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2017

Ce n'est finalement qu'en 2000 que ce petit Clos, situé au cœur du village de Pernand, fut reconnu pour la qualité et la typicité des blancs qu'il donne, et ainsi, classé en Premier Cru. Mais, dans la famille Rapet, on n'a pas attendu cette date pour constater que le chardonnay faisait ici merveille, donnant des vins à la fois expressifs, gras et aromatiquement très subtils.

A quelques mètres à peine de l'église de Pernand, les Rapet cultive ce Clos en monopole : avec ses sols marno-calcaires peu profonds, son véritable micro-climat qu'il doit à son exposition au Sud et à sa situation très protégée des vents dominants, et bien sûr, grâce à la qualité irréprochable du travail à la vigne effectué par Vincent et sa petite équipe, ce 1er Cru Clos du Village est un bien bel ambassadeur de la qualité des blancs chez Rapet en particulier, et à Pernand-Vergelesses en général !

Après une fermentation et un élevage sur lies, pendant un an en demi-muids, ce 1er Cru Clos du Village incarne parfaitement les qualités de ce millésime 2017 qui n'a pas fini de vous charmer : on est ici dans un registre à la fois frais et très élégant, porté par les fleurs blanches et les notes d'agrumes, mais résolument expressif. Fruits blancs, une touche d'amande grillée, une autre de poivre blanc : tout ici s'enchaîne avec beaucoup de naturel, sans excès démonstratif, sans fausse pudeur non plus.

Un vin franc, parfaitement fidèle à ses origines, terroir et millésime, qui, une fois n'est pas coutume, devrait pouvoir vous ravir dès cette année. Si, si, vous avez bien lu : nous vous autorisons exceptionnellement cette « transgression » ! Ce Clos du Village 2017 a déjà tout pour séduire les palais les plus exigeants, y compris pour accompagner un bel apéritif dînatoire, autour de gougères au comté, blinis de truite fumée ou petits feuilletés aux noix de pétoncle. Mais, ne nous y trompons pas : s'il se montre d'ores et déjà très délié et avenant, la qualité de ses équilibres, son gras de texture et sa belle tension structurante autorisent également une garde de 7 ou 8 ans, sans problème. On l'appréciera alors plutôt à table, avec un sandre au beurre blanc ou des ris de veau.

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2017

Dégustation et accords

Robe : Or, reflets verts

Nez : Très expressif : notes toastées, amande grillée, beurre frais, agrumes, poire, chèvrefeuille, poivre blanc.

Bouche : très équilibrée entre gas et tension, fluide, dynamique, jolie finale sur les fruits blancs et de fins amers évoquant le citron salé.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, en apéritif dînatoire avec truite fumée ou feuilletés aux pétoncles. Demain, avec un sandre au beurre blanc ou des ris de veau.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée