

Domaine Rapet - Bourgogne Chardonnay - 2018



Difficile de résister à ce « simple » Bourgogne, qui est en réalité une véritable cuvée parcellaire issue du finage de Pernand-Vergelesses : sensualité, fruité généreux, formidable confort de bouche avec sa chair élastique et ses fins amers stimulants sur la finale, c'est une belle réussite !

Comme l'aligoté du Domaine, ce Bourgogne est exclusivement issu du climat de la Grande Corvée de Bully, un terroir historiquement frais, sur le versant Nord de la célèbre colline, dans le prolongement du Bois de Corton. Avec l'expérience de plus de 30 millésimes, Vincent sait mieux que quiconque combien les millésimes chauds et solaires conviennent ici à ces vignes de chardonnay. D'autant qu'en 2018, les rendements relativement généreux ont permis de ralentir la maturation, y compris pendant les épisodes caniculaires de la fin juillet et du début du mois d'août.

Fort d'un raisin dans un parfait état sanitaire, et surtout bien concentré, Vincent a fait le choix d'un élevage combinant à parts égales cuves inox et fûts, sans bois neuf cependant. Il s'agissait pour lui de souligner le relief et la belle intensité aromatique du raisin sans perdre en tension et bien sûr, sans risquer de marquer le vin par un boisé trop appuyé. Chez Rapet, tout est dans la nuance, pour notre plus grand plaisir !

Au final, voici un Bourgogne de haute volée, parfaitement maîtrisé de bout en bout. Fruits blancs, beurre de baratte, tilleul, miel d'acacia, noix de cajou, huile d'amande douce, quelques herbes fines apportant une touche de fraîcheur anisée, des nuances de citron vert : plus le vin tourne dans le verre, plus on se régale !

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : comment résister à cette chair juteuse et élastique, gorgée de fruits blancs ? Une finale généreuse, quelques fins amers citronnés, une belle longueur épicée : c'est un sans-faute. A ne rater sous aucun prétexte !

Domaine Rapet - Bourgogne Chardonnay - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Complet en gourmand : fruits blancs, beurre de baratte, chèvrefeuille,, une touche de miel d'acacia, noix de cajou, huile d'amande douce, herbes fines apportant une touche de fraîcheur anisée, des nuances de citron vert

Bouche : Très bien définie : une chair juteuse et élastique, gorgée de fruits blancs. Une finale généreuse, quelques fins amers citronnés, une belle longueur épicée.

Accords mets-vins : A l'apéritif avec des gougères, des roulés saumon-chèvre frais, des crevettes "mayonnaise". A table avec un poisson juste grillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée