Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2018

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 d'un demi-hectare en monopole : les vignes sont plantées sur un sol marno-calcaire peu profond. Elles bénéficient d'un véritable micro-climat lié à leur exposition au Sud mais surtout à la situation du Clos très protégée des vents dominants grâce aux hauts murs qui le ceignent. Le Clos du Village est ainsi la première parcelle vendangée au Domaine : en 2018, Vincent a démarré tout à la fin du mois d'août et terminé le 3 septembre.

Après une fermentation et un élevage sur lies, pendant un an en demi-muids, ce 1er Cru Clos du Village incarne parfaitement les qualités du millésime 2018 et la nature de son terroir : il porte en lui le charme et la rondeur d'un fruit bien mûr tout en dégageant une impression de fraîcheur et une superbe tension minérale qu'il doit clairement à la nature du sol. Une belle leçon d'équilibre !

On aime l'élégance et la pureté du bouquet, sur des notes de noisette, de lavande, de primevères, de marguerite et de gazon fraîchement coupé, couplées à des nuances toniques d'agrumes, entre mandarine et peau d'orange, et une dimension fruitée là encore très fraîche, évoquant un sorbet aux fruits blancs.

C'est en bouche que le caractère solaire du millésime se ressent davantage, apportant à l'entame une belle rondeur fruitée, avec beaucoup de charme et de volume. Mais, très vite, le sol reprend ses droits : le milieu de bouche se resserre et se tend, parcouru par une dimension saline salivante et de fins amers évoquant l'amande fraîche et la peau d'agrumes.

De l'ampleur, de l'énergie, une imbrication parfaite du fruit et du sol, ce Clos du Village a décidément tout pour vous plaire. Attendez-le 2 ou 3 ans : il vous accompagnera aussi bien avec une truite fumée, des feuilletés aux noix de pétoncle, une quiche aux fruits de mer ou encore des ris de veau à la crème ! Un régal.

© 2020 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or, reflets verts

Nez : Frais et élégant : noisette, lavande, primevères, marguerite et gazon fraîchement coupé, couplés à des nuances toniques d'agrumes, entre mandarine et peau d'orange. Sorbet aux fruits blancs.

Bouche : La haute maturité du fruit se révèle, donnant de la rondeur et du volume. le milieu de bouche se resserre et se tend, parcouru par une dimension saline salivante et de fins amers sur l'amande fraîche et la peau d'agrumes.

Accords mets-vins : Une truite fumée, des feuilletés aux noix de pétoncle, une quiche aux fruits de mer ou encore des ris de veau à la crème.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée