Domaine Rapet - Bourgogne Aligoté - 2019

Heureusement que quelques grands vignerons de la Côte d'Or (et de la Côte Chalonnaise) ont choisi de ne pas totalement délaisser le cépage aligoté au bénéfice du chardonnay. Et de nous montrer qu'il peut donner de très jolis vins, à la fois tendus, texturés et concentrés, au bouquet complexe et charmeur, à la persistance en bouche étonnante. Vincent Rapet fait clairement partie de ceux-là.

L'aligoté doré cultivé par les Rapet est principalement issu du lieu-dit de la Grande Corvée de Bully, sur un coteau qui prolonge le bois de Corton, avant d'arriver sur le plateau des Hautes-Côtes de Beaune. Ici, l'altitude est assez élevée, autour de 350 mètres, et garantit au raisin de conserver une belle fraîcheur. Le sol, mince mais très marneux, donne au vin une vraie texture, à la fois dense et soyeuse.

En 2019, les vignes d'une trentaine d'années ont parfaitement résisté aux épisodes caniculaires de l'été : leur enracinement en profondeur, le travail régulier des sols limitant l'évaporation ainsi que la position d'altitude, ont permis à l'aligoté d'afficher une belle maturité, avec une remarquable concentration aromatique, tout en conservant cette fraîcheur caractéristique.

Conscient de la richesse naturelle des jus sur ce millésime aux faibles rendements, Vincent a fait le choix cette année de vinifier et d'élever son Aligoté essentiellement en cuves et oeufs. Un choix gagnant tant ce vin possède aujourd'hui un bel éclat aromatique, ainsi qu'une densité de bouche et une énergie parfaitement préservées.

On démarre sur une dimension gourmande, typique du millésime, entre fruits blancs bien mûrs, amande, beurre frais, pain au lait et une nuance de crème vanillée. Au fil de l'aération, des notes plus fraîches et toniques arrivent au premier plan : on pense désormais au citron jaune, au pamplemousse et au cerfeuil, complétés d'une touche minérale entre pierre concassée et craie humide. Un nez franchement élégant et charmeur, et, surtout, absolument pas variétal !

Même sensation d'équilibre en bouche où le vin se montre texturé en entame, avec une rondeur confortable sur les fruits blancs et une touche d'ananas. Plus il avance, plus il s'affine et s'anime, soyeux et juteux. Les saveurs de pulpe de pamplemousse, de coriandre et de poivre subtil rendent la finale particulièrement stimulante. L'empreinte minérale, saline, laisse sa marque sur les papilles pendant de longues secondes.

Parfait aujourd'hui pour un apéritif dînatoire autour de toasts au saumon fumé ou au chèvre, d'une terrine de poissons ou d'un bouquet de

crevettes agrémentées d’une mayonnaise au curry. Demain, à table, on se régalera avec quelques classiques de la cuisine bourguignonne comme des cuisses de grenouilles ou des escargots…

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Rapet - Bourgogne Aligoté - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Gourmand et frais : fruits blancs bien mûrs, amande, beurre frais, pain au lait, crème vanillée. Puis le citron, le pamplemousse, le cerfeuil, la pierre concassée, la craie humide.

Bouche : Texturée en entame, avec une rondeur confortable sur les fruits blancs et l'ananas. Plus il avance en bouche, plus il s’affine et s’anime, soyeux et juteux. Les saveurs de pamplemousse, de coriandre et de poivre subtil rendent la finale stimulante

Accords mets-vins : Un plateau de sushis, mais aussi un saumon fumé, des crevettes cuites au court-bouillon, avec une mayonnaise au curry. Des cuisses de grenouilles ou une salade de « petits gris ».

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté doré

Culture : Principes organiques (HVE)