Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2019

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, bien protégé des vents dominants grâce aux hauts murs qui le ceignent. Le Clos du Village est traditionnellement une des toutes premières parcelles vendangées au Domaine, autour du 10 septembre sur ce millésime 2019.

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 2019 et l'identité de son terroir : il porte en lui le charme et la rondeur sensuelle d'un fruit bien mûr tout en dégageant une impression de fraîcheur et une stimulante tension minérale en bouche. Si le nez nous emmène presque, par ses accents orientaux, du côté de la colline de l'Hermitage, la bouche nous rappelle que nous sommes bien au pied de la colline de Corton !

On se régale de ces notes de lys et de jasmin, de lait d'amande douce, de crème de pêche, de nougat, de miel mais aussi de baklava ou de corne de gazelle. Miracle de la nature et du vin, à cette amorce résolument solaire répondent des notes rafraichissantes de cerfeuil et de lavande. Les fruits blancs que l'on imaginait quelques instants plus tôt sous la forme de crème ou de compote se montrent désormais d'une fraîcheur vivifiante, comme si nous venions de descendre de l'arbre pour les cueillir. La complexité de ce Clos du Village nous laisse admiratifs.

De même en bouche, on balance sans cesse entre la gourmandise dense et enveloppante d'un coulis de pêche ou de poire, d'une mangue rôtie, d'un zeste d'orange confite et l'énergie tonique voire acidulée de la rhubarbe, de la bergamote, de la verveine, de la baie de genièvre et de quelques poivres asiatiques (on pense au Timut surtout). Le gras et la tension saline s'imbriquent à merveille : ici, l'argile et le calcaire ne font qu'un !

Par sa densité et son équilibre souverain, ce 1er Cru Clos du Village est une

des grandes réussites du millésime : il sera absolument parfait dans 5 ans pour accompagner quelques poissons à chair ferme, lotte ou bar, ou encore des crustacés rôtis, servis avec une mousse de céleri ou un risotto aux champignons sauvages. Succulent.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or pâle, lumineuse

Nez : Très complexe : lys et jasmin, lait d’amande douce, crème de pêche, nougat, miel. Baklava et corne de gazelle. Puis des notes rafraichissantes de cerfeuil, de petites fleurs blanches, de lavande, de pomme Granny.

Bouche : Gras et tension : on balance entre la gourmandise enveloppante d’un coulis de pêche ou de poire, d’une mangue rôtie, d’une orange confite et l’énergie acidulée de la rhubarbe, de la bergamote, de la verveine, de la baie de genièvre et du poivre Timut

Accords mets-vins : Poissons à chair ferme, lotte ou bar, ou encore des crustacés rôtis, servis avec une mousse de céleri ou un risotto aux champignons sauvages.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques (HVE)