

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Cents Vignes - 2017



Sur ce terroir considéré à juste titre comme un des plus qualitatifs et identitaires du coteau Nord du finage Beaunois, Vincent Rapet nous livre une réalisation digne d'un maître-orfèvre : la finesse et la précision d'exécution n'ont d'égal que le raffinement d'arômes et de texture. Ce 1^{er} Cru Les Cent Vignes nous avait déjà enchantés dès sa mise en bouteille au printemps 2019 : il nous a régalés encore davantage lorsque nous l'avons regoûté la semaine dernière. Et nul doute qu'il brillera tout autant dans les 10 prochaines années !

Les Rapet ont eu l'opportunité d'acquérir cette petite parcelle de vignes d'une trentaine d'années avec le millésime 2012. Patiemment, Vincent a appris à connaître intimement cet excellent terroir de faible pente, au sol brun calcaire très filtrant, mêlé d'argiles et de sables. A l'origine, il y a ici un petit village gallo-romain nommé « Sanvignes », déjà entouré de vignes au 4^{ème} siècle de notre ère... Sanvignes s'étant finalement transformé, au fil de l'histoire, en Cents Vignes.

Dès le premier nez, ce superbe cru Beaunois se montre d'une grande délicatesse : il déploie ses charmes par petites touches, loin de toute exubérance. Les fleurs sont fraîches et subtiles, sur des notes de rose ancienne, d'œillet et de pivoine, on sent même poindre une touche lascive de muguet. Les épices sont fines et discrètes, sur le curcuma, la cannelle, une touche de poivre gris, une autre de poudre de chocolat noir. Le fruit s'exprime dans un registre gourmand mais là aussi très raffiné, évoquant quelques pâtisseries fines à la framboise ou à la cerise : on pense à un macaron ou une tartelette.

Le plaisir monte encore d'un cran en bouche : on aime l'équilibre entre une entame juteuse, des tanins particulièrement soyeux et caressants sur le palais, et la franchise des saveurs fruitées évoquant une soupe fraîche de fruits rouges, parfumée avec quelques feuilles de menthe et de verveine. Une touche de poivre vient relever l'ensemble, annonçant une finale tendue, portée par l'énergie du sol.

Une superbe bouteille, accessible à tous les sens du terme ! Profitez-en...

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Cents Vignes - 2017



Dégustation et accords

Robe : Grenat, claire et brillante

Nez : Raffiné et expressif : fleurs fraîches, rose ancienne, oeillet, pivoine et muguet. Curcuma, cannelle, poivre gris, poudre de cacao. Macaron à la framboise, tarte fine aux fraises, cerises.

Bouche : Une entame juteuse, des tanins particulièrement soyeux et caressants sur le palais, des saveurs fruitées évoquant une soupe fraîche de fruits rouges, parfumée avec des feuilles de menthe et de verveine. Une touche de poivre sur la finale tendue

Accords mets-vins : Un carré d'agneau rôti en nougatine de noisette.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : 2 heures d'aération en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Beaune 1er Cru

Millésime : 2017

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot Noir

Culture : Principes biologiques