

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Ile des Vergelesses - 2019



Vincent Rapet s'est affirmé, au fil des années, comme une des grandes signatures de Pernand-Vergelesses : ses vins illuminent les meilleurs terroirs de la colline de Corton, dans les deux couleurs. Ce Pernand 1^{er} Cru Ile de Vergelesses résolument gourmand constitue une des grandes réussites de ce beau millésime 2019, malheureusement trop rare.

Vincent exploite une vigne d'une cinquantaine d'années située sur ce climat formant une « île », isolée de part et d'autre par un chemin, entre les Vergelesses de Savigny d'un côté, et ceux de Pernand de l'autre. Il occupe une position idéale à mi-pente et offre des sols bien drainants, mêlant calcaires et argiles rouges riches en oxydes de fer. Sur ce millésime 2019 naturellement concentré, Vincent a pu aller chercher des maturités assez poussées, comme il les affectionne, la qualité du terroir permettant en outre de conserver de magnifiques acidités, expressives et juteuses.

La fermentation se déroule sur 15 jours, avec des pigeages réguliers, avant un pressurage très doux et un élevage en fûts pendant une quinzaine de mois, intégrant environ 20% de bois neuf. Ce Pernand de très haute tenue est clairement structuré pour une belle et lente évolution en cave. Cependant, après une bonne aération, on perçoit déjà son potentiel de séduction : les notes de cerise, de prune rouge et de framboise s'imbriquent avec des évocations gourmandes de ganache et de truffe au cacao, d'épices douces comme la cannelle, de laurier, de pivoine et de rose ancienne. Une nuance d'orange sanguine souligne la sensation de fraîcheur et d'énergie qui se dégage du vin.

En bouche, on retrouve les marqueurs de ce terroir, avec cette minéralité ferrugineuse et fumée, évoquant le charbon, mais aussi les noyaux de cerise ou de brugnol, le pruneau et la cerise noire, complétés de notes de tabac et de thé à la menthe. La maturité des tannins est juste parfaite, renforçant la sensation de profondeur que le vin dégage. D'ici 5 ans, on devrait pouvoir commencer à pleinement profiter de ce Pernand « Ile des Vergelesses » avec un onglet ou une bavette grillée, ou, plus tard, un « Bourguignon » de joue de bœuf ou un pot-au-feu.

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Ile des Vergelesses - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis, intensité moyenne

Nez : Raffiné et expressif : cerise, prune rouge et framboise s'imbriquent avec des évocations gourmandes de ganache et de truffe au cacao, d'épices douces comme la cannelle, de laurier, de pivoine et de rose ancienne. Une nuance d'orange sanguine.

Bouche : Les marqueurs de ce terroir, avec une minéralité ferrugineuse et fumée, évoquant le charbon, les noyaux de cerise ou de brugnion, le pruneau et la cerise noire, complétés de notes de tabac et de thé à la menthe. La maturité des tannins est parfaite

Accords mets-vins : Un onglet ou une bavette grillée, ou, plus tard, un « Bourguignon » de joue de bœuf ou un pot-au-feu.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : 2 heures d'aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot Noir

Culture : Principes biologiques