

Domaine Rapet - Grand Cru Corton - 2019



Un grand Corton, à la fois poétique et sensuel, issu du finage d'Aloxe-Corton. Vincent Rapet réunit dans cette cuvée les raisins de deux petites parcelles de vignes âgées d'une cinquantaine d'années : toutes deux se situent sur la partie inférieure de la colline, au-dessous des Pougets, et profitent d'une exposition au Sud.

La première sur le climat les Chaumes et la Voie Rosse présente des sols caillouteux mêlés à des argiles fines ferrugineuses, à la couleur rougeâtre. La deuxième, en contrebas, sur le secteur de Meix, offre des sols plus profonds, dans lesquels le système racinaire des vieilles vignes s'est développé, transmettant au vin cette densité charnue et veloutée typique du Corton signé Rapet.

Après une macération assez courte, de 15 jours environ intégrant des pigeages réguliers, le vin est entonné et élevé pendant 18 mois environ, en intégrant peu de bois neuf (20% à peine). Au premier nez, ce Corton nous livre une superbe variation autour de la cerise : Napoléon, burlat puis griotte, d'abord fraîche et juste cueillie, puis confiturée et même cuite dans un appétissant clafoutis. Cassis et groseille ne sont pas loin. Quelques épices douces, entre vanille et cannelle, précèdent une expression florale poétique et épanouie où domine la pivoine, trônant au milieu de quelques jacinthes et tulipes. Le poivre rose, la baie de genièvre, le thym frais ainsi que des évocations de sous-bois et de terre humide complètent un bouquet charmeur, qui nous met clairement en appétit.

La qualité des tannins est superbe, révélant une maturité parfaite du fruit : la bouche est ample, souple et enveloppante. Elle déploie ses saveurs de cerises et de confiture de groseille, mais aussi d'abricot confit et d'orange sanguine. La finale est imprégnée par la roche et relevée de quelques touches épicées et toniques de poivre Sichuan et de bergamote. On trouve à ce Corton quelques traits communs avec certains célèbres Epenots de Pommard...

Après 8 ou 10 ans de cave, ce Grand Cru Corton magnifiera des gibiers à plume juste rôtis, un civet de lièvre ou un canard à l'orange. Plus tôt, on pourra aller sur un beau rôti de bœuf...

Domaine Rapet - Grand Cru Corton - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis, intensité moyenne

Nez : Raffiné et expressif : variation autour de la cerise Napoléon, burlat puis griotte. Confiture et clafoutis aux cerises.

Cassis et groseille. Vanille et cannelle. Pivoin, jacinthes et tulipes. Le poivre rose, la baie de genièvre, le thym frais. Sous-bois

Bouche : Ample, souple et enveloppante. Elle déploie ses saveurs de cerises et de confiture de groseille, d'abricot confit et d'orange sanguine. La finale est imprégnée par la roche et relevée de quelques touches épicées de poivre Sichuan et bergamote

Accords mets-vins : A maturité, des gibiers à plume juste rôtis, un civet de lièvre ou un canard à l'orange. Plus tôt, on pourra aller sur un beau rôti de bœuf...



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Grand Cru

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot Noir

Culture : Principes biologiques