Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2021

Le nom du climat des Combottes (plus exactement « Les Plantes de champs et combottes ») fait directement référence à sa situation géographique : il occupe en effet les fortes pentes d'une combe, orientée plein Ouest, dans le prolongement du village de Pernand-Vergelesses.

Vincent Rapet y exploite une parcelle d'altitude relativement élevée (autour de 350 mètres), replantée par ses soins au tout début des années 2000. La vigne bénéficie d'un sol de marnes blanches, plutôt légères et riches en granulats calcaires. La forte déclivité ne rend pas le travail facile et oblige à planter la vigne en rangs courts, avec de véritables fossés inter-rangs qui permettent d'éviter l'érosion. En profondeur, les argiles sont nombreuses, contribuant à donner au vin cette structure ample et texturée.

Une nature de sol qui s'exprime avec une grande lisibilité sur ce millésime 2021 qui s'avère être un vrai millésime de lieu et de terroir. Bien plus mûr et concentré qu'attendu, avec ses très faibles rendements, il nous donne un Pernand-Vergelesses particulièrement gourmand et expressif cette année. Dès le premier nez, on navigue dans un univers de fruits frais autour de la pomme, de la pêche blanche, du sorbet à la poire ou au citron vert et du jus de pamplemousse. Une note toastée évoquant la baguette croustillante, juste sortie du four, précède des arômes plus chlorophylliens de coriandre, de marjolaine et d'herbes anisées.

La rétro-olfaction révèle la présence du sol, sur des évocations de craie et de sable fin, qui va donner en bouche cette vibration subtile qui excite les papilles sans surjouer. L'attaque est généreuse, toute aussi gourmande et expressive que le nez : on retrouve nos fruits blancs bien mûrs, notre touche citronnée tonifiante et de nombreuses herbes fines. Sa finale, nette, longue et purifiante finira de vous mettre d'excellente humeur !

Un vin de partage et de plaisir que l'on pourra ouvrir jeune comme dans 6 ou 7 ans. Tourteau-mayonnaise, terrine de colin, tartare de bar aux herbes fines, saumon gravlax, salade de crevettes au citron vert et à la coriandre, cabillaud rôti au beurre d'algues : on a irrésistiblement envie d'accords maritimes…

Un délice.

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2021

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair reflets verts

Nez : Expressif, charmeur : pomme, pêche blanche, sorbet à la poire ou au citron vert, jus de pamplemousse. Une note toastée de baguette croustillante, des notes plus chlorophylliennes de coriandre, de marjolaine, d'herbes anisées. Craie, sable fin

Bouche : L'attaque est généreuse, gourmande, sur les fruits blancs et les fruits à noyau bien mûrs, un milieu de bouche animé d'une touche citronnée et d'un grain crayeux vibrant sur les papilles. Finale enjouée, très nette, à la fraîcheur chlorophyllienne

Accords mets-vins : Tourteau-mayonnaise, terrine de colin, tartare de bar aux herbes fines, saumon gravlax, salade de crevettes au citron vert et à la coriandre, cabillaud rôti au beurre d'algues.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Biologique