Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2020

Le climat Sous Frétille, justement classé en 1er Cru en 2001, est à la fois très ensoleillé, grâce à son orientation plein sud, mais il est aussi assez frais par sa position relativement élevée sur le coteau et son exposition aux vents : sa géographie ouverte, à la jonction de deux combes, permet de conserver une certaine fraîcheur et d'éviter une maturation trop rapide des raisins, surtout dans les années chaudes.

La parcelle, d'un hectare environ, exploitée par Vincent Rapet, est plantée de vieilles vignes et bénéficie d'un sol pauvre et mince (pas plus de 40 cm de terre) qui laisse rapidement la place aux marnes blanches et aux calcaires, très présents ici.

Les conditions sont idéales pour produire un grand blanc élancé et plein d'énergie, un jus vibrant et intensément minéral. Ce sont bien toutes les qualités que l'on retrouve dans ce prodigieux 2020 à l'incroyable fraîcheur, que l'on n'attendait pas forcément sur une année si chaude, solaire et précoce. Le miracle de la vigne s'est encore produit...

Après un élevage en fûts, particulièrement bien intégré, et même imperceptible, ce 1er Cru Sous Frétille nous enchante dès le premier nez par le souffle de fraîcheur qu'il dégage et son imprégnation verticale et profonde dans la roche calcaire. De subtiles notes fumées évoquant cendre et pierre-ponce s'entremêlent au cerfeuil anisé, à la lavande et au gingembre. Les agrumes semblent se tenir en embuscade, entre citron vert et pamplemousse, et précèdent des évocations tout aussi toniques de pomme Granny, de coing frais, de kiwi et de fruit de la passion.

Plus dense que ce qu'on pouvait imaginer au nez, la bouche n'en est pas moins énergique : des vagues puissantes d'agrumes, sur des déclinaisons de citron et de pamplemousse, viennent électriser nos papilles, tout comme les saveurs plus épicées de poivres blanc et vert, de baie de genièvre et de graine de fenouil. La finale pulse et vibrionne, portée par d'excitants amers de bâton de réglisse et de feuille de laurier, et une touche de jus de citron vert. C'est droit, c'est net et incroyablement long. Quelle vibration !

Les plus impatients pourront apprécier de splendide 1er Cru Sous Frétille dans sa jeunesse sur un beau plateau d'huîtres et de fruits de mer, ou sur un tartare de daurade aux herbes fines et citron vert. Dans quelques années, il brillera sur un bar de ligne juste grillé ou une lotte au safran. Une immense réussite.

Quantité limitée à 2 bouteilles par clients

© 2023 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2020

Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Frais, vertical : subtiles notes fumées évoquant cendre et pierre-ponce, cerfeuil anisé, lavande, gingembre, citron vert et pamplemousse, pomme Granny, coing frais, kiwi et fruit de la passion, beurre froid

Bouche : Dense mais tonique, portée par des vagues puissantes d'agrumes et d'épices (citron, pomelo, poivres, baie de genièvre, graine de fenouil), finale pulsatile sur la bâton de réglisse et le citron vert

Accords mets-vins : Dans sa jeunesse sur un beau plateau d'huîtres et de fruits de mer, ou sur un tartare de daurade aux herbes fines et citron vert. Dans quelques années, il brillera sur un bar de ligne juste grillé ou une lotte au safran

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Biologique