Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Bressandes - 2022

Attention : une rareté absolue, produite sur un seul fût, que Robin et Vincent Rapet nous font le plaisir de nous confier, en exclusivité pour les membres de la Route des Blancs. Un vin charmeur et complet, à l’aromatique à la fois fraîche et sensuelle, un vin enveloppant qui cajole les sens, un vin charnu, pulpeux et dynamique, profondément ancré dans le sol qui lui donne ses accents salins et intensément épicés. Un vin nourrissant, parfaitement gainé par une juste acidité. Un pur vin de plaisir en somme…

Ce 1er Cru occupe une position de haut de coteau, à une altitude allant jusqu’à 300 mètres, juste au-dessus du célèbre Premier Cru Les Grèves. Ici le pinot noir est très majoritaire, mais Vincent a gardé quelques rangs de chardonnay plantés au début des années 1980, sur une des zones les plus calcaires et pentues du Cru. Bien lui en a pris, tant ce vin (qu’il réservait jusque-là à un seul client historique et à la famille) combine avec bonheur volupté fruitée et délicatesse florale, un volume pulpeux et une juste tension acidulée. C’est d’autant plus vrai sur ce millésime 2022, un millésime solaire et plutôt précoce, qui a permis au chardonnay d’atteindre une haute concentration, tout en préservant de belles acidités. L’altitude élevée de la parcelle y est certainement pour beaucoup.

Vinifié et élevé dans un grand fût d’un an, ce 1er Cru Les Bressandes se livre, dès le premier nez, dans un registre à la fois tonique, aérien et enjôleur. Le vin présente une robe d'or clair, brillante et translucide, avec un reflet vert marqué. Les parfums qui s’élèvent du verre sont remarquablement frais, offrant des accents mentholés et une végétalité raffinée évoquant les feuilles d'eucalyptus, les fleurs de bougainvilliers et de lavande, les frondaisons en bord de rivière, bruissant sous une brise printanière, mais aussi les petites fleurs blanches. Des notes de violette et de fleur d’oranger apportent un supplément de douceur. Au fil de l’aération, l’éclat et la belle maturité du fruit s’imposent, sur des arômes de pêche blanche, de poire juteuse, entre Williams et Comice, de pomme Granny Smith finement acidulée et de raisin blanc frais. Malgré la sensation de fraîcheur qui domine encore les débats, de gourmandes effluves de viennoiseries, de madeleine et de pain au lait flottent subtilement dans l’air et promettent de s'affirmer avec le temps, ajoutant à la complexité du bouquet.

En bouche, la fraîcheur et l’énergie persistent sur des saveurs de pommes Granny Smith, de poire Beurré Hardy, et une montée progressive des épices, notamment du poivre blanc et du piment d'Espelette. Les agrumes se rappellent à nous avec assurance et dynamisme, sur des évocations de pamplemousse, de citron vert, de zestes d'orange et de clémentine, ainsi que des nuances de marmelade et de carambole. L'aération amplifie le

volume du vin, épaississant la chair et la rendant plus gourmande encore. Puis, les notes stimulantes de citronnelle, de coriandre, de sauge et de verveine agissent à la relance. La finale est précise, soulignant l'imbrication entre le sol et le fruit, avec un élevage millimétré qui impressionne par sa précision. La longueur substantielle s’accompagne d'une subtile salinité, ajoutant à la persistance remarquable de ce délicieux Premier Cru Les Bressandes.

Nous vous recommandons vivement d’encaver ce petit bijou trois à quatre ans avant de l'ouvrir : il aura encore gagné en confort de bouche et en sensualité. Il sublimera alors volailles et viandes blanches : on pense volaille de Bresse ou veau Charolais, façon poule au riz, blanquette ou bouchées à la Reine. Pour les amateurs de poisson, des noix de Saint-Jacques aux cèpes ou une sole meunière sont tout aussi recommandées.

Un collector, exclusivement réservé aux membres de la Route des Blancs !

© 2024 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Bressandes - 2022

Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante et translucide, avec un reflet vert marqué

Nez : Frais, doux : feuilles d'eucalyptus, fleurs de bougainvilliers, de lavande, frondaisons de bord de rivière, fleurs blanches, violette, fleur d'oranger, pêche blanche, poire (Williams et Comice), pomme Granny Smith, raisin blanc, madeleine, pain au lait.

Bouche : Fraîcheur et l'énergie (pommes Granny Smith, poire Beurré Hardy, poivre blanc, piment d'Espelette), agrumes, marmelade, carambole, citronnelle, coriandre, sauge, verveine. Longue finale précise entre sol et fruit, d'une subtile salinité.

Accords mets-vins : Après trois à quatre ans de cave : volaille de Bresse ou veau Charolais, façon poule au riz, blanquette ou bouchées à la Reine, coquilles Saint-Jacques aux cèpes ou une sole meunière.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Beaune 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique