

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2022



Ce n'est finalement qu'en 2000 que ce petit Clos, situé au cœur du village de Pernand, fut reconnu pour la qualité et la typicité des blancs qu'il donne, et ainsi, classé en Premier Cru. Mais, dans la famille Rapet, on n'a pas attendu cette date pour constater que le chardonnay faisait ici merveille, donnant des vins à la fois expressifs, denses et aromatiquement complexes et subtils.

A quelques mètres à peine de l'église de Pernand, les Rapet cultivent en monopole ce Clos d'un demi-hectare environ, aux pentes prononcées : les vignes, d'une trentaine d'années, occupent un sol marno-calcaire peu profond. Elles bénéficient d'un véritable micro-climat lié à leur exposition au Sud mais surtout à la situation du Clos, bien protégé des vents dominants grâce aux hauts murs qui le ceignent. Le Clos du Village est traditionnellement une des toutes premières parcelles vendangées.

Après quelques années marquées par les aléas climatiques, 2022 est arrivé comme une bouffée d'air frais pour les vignerons et les amoureux des vins de la colline de Corton. Malgré des conditions météorologiques très chaudes, le millésime a su conserver de superbes équilibres entre rondeur expressive, finesse et énergie. Après une fermentation et un élevage sur lies, pendant un an, en demi-muids sans bois neuf, ce 1er Cru Clos du Village incarne parfaitement les qualités de l'année, avec un vin particulièrement aromatique et juteux, à la gourmandise assumée et l'énergie communicative.

Le nez de ce « Clos du Village » se pare de tous les atours d'un chardonnay bien né. Les notes fruitées d'abricot, de mirabelle et de pêche se marient avec beaucoup de grâce aux senteurs florales d'aubépine, de fleurs d'acacia et de tilleul. Des parfums de zestes de citron jaune et de pamplemousse apportent de la vivacité à ce bouquet profond et distingué auquel des accents de brioche, de madeleine et de sésame grillé viennent ajouter un supplément de gourmandise. Une sensation de fraîcheur aérienne presque tactile, autour de l'eucalyptus, propulse la minéralité calcaire du vin, lui conférant finalement beaucoup de délicatesse et d'énergie.

La bouche offre un beau volume à la trame fuselée et gracile. On se régale de la fraîcheur fruitée de la pomme Reinette acidulée ainsi que de la poire Comice juteuse comme de la rondeur plus suave des fruits jaunes rappelant l'abricot, le coing et la confiture de mirabelle. L'aération laisse apparaître des notes de miel mille-fleurs tout en légèreté, de camphre éthéré, de verveine citronnée et ajoute de la profondeur au jus. L'acidité

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

fine et contenue du citron jaune confit et du pamplemousse rose étire le vin : il se complexifie au fur et à mesure de la dégustation et se termine sur une longue finale toute en tension minérale saline.

N'hésitez pas à servir ce vin sur un risotto de petits pois frais, Buratta et citron confit, une sole meunière, des noix de Saint Jacques snackées au beurre d'agrumes, ou des langoustines au sel et à l'huile d'olive, rôties au four, parsemées d'un peu d'estragon et de piment d'Espelette.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, lumineuse

Nez : Fruité frais et gourmand : abricot, mirabelle, pêche, aubépine, fleurs d'acacia, tilleuls, zestes de citron jaune, de pamplemousse, brioche, madeleine, sésame grillé, eucalyptus, minéralité calcaire.

Bouche : Beau volume, trame fuselée et gracile, fraîcheur fruitée (pomme, poire), rondeur plus suave des fruits jaunes, miel mille-fleurs, camphre éthéré, verveine citronnée, le citron jaune confit et le pamplemousse rose étire le vin. Longue finale saline.

Accords mets-vins : Un risotto de petits pois frais, Buratta et citron confit, une sole meunière, des noix de Saint Jacques snackées au beurre d'agrumes, ou des langoustines au sel et à l'huile d'olive, rôties au four, parsemées d'un peu d'estragon et de piment d'Espelette.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Biologique