

Domaine Rapet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2022



Les Rapet produisent chaque année l'une des plus belles expressions du mythique grand cru du Nord de la Côte de Beaune. Il faut dire que le vin est ici particulièrement bien né : il est issu de 4 parcelles différentes, essentiellement situées sur le lieu-dit En Charlemagne, considéré à juste titre, comme le plus grand terroir à chardonnay de toute la colline de Corton, qui compte tout de même plus de 110 hectares de vignes... Nous sommes au cœur du vignoble historique, déjà cultivé par les moines de Saulieu, après que Charlemagne leur eût donné des vignes à la fin du 8ème siècle.

Bien conscient du caractère exceptionnel de ce patrimoine, Vincent et Robin Rapet ne se contentent pas de « gérer » l'héritage, mais continue à renouveler et replanter régulièrement les pieds lorsque nécessaire. Les jeunes ceps, d'une vingtaine d'années aujourd'hui, comptent pour un petit tiers de l'assemblage : ils apportent une belle franchise du fruit et donnent au vin son éclat aromatique immédiat. A l'inverse, un autre tiers est issu de vieilles vignes de plus de 70 ans, qui donnent des raisins très concentrés et chargés de cette vibration minérale et cette profondeur verticale propre au terroir de Corton. Une signature du Grand Cru que l'on doit bien sûr à ces sols peu profonds, pentus et très caillouteux, mêlant calcaires, marnes claires et silex détériorés.

En outre, l'exposition majoritaire à l'Ouest, si elle limite la durée d'ensoleillement, contribue de faire de cette zone un terroir assez chaud. Pour la plupart de ces vignes, les Rapet privilégient un palissage assez haut, afin de maximiser la photosynthèse (certains pieds sont d'ailleurs tressés pour éviter le rognage) mais aussi de jouer avec l'ombre portée des feuilles lorsqu'il faut protéger les raisins des rayons trop brûlants du soleil d'été. Tout est mis en œuvre pour cueillir des baies à leur maturité optimale.

Conscient de la qualité exceptionnelle des jus, Vincent, avec la précision qui le caractérise, a fait le choix d'élever une petite partie de son Grand Cru dans deux œufs en ciment, le reste séjournant bien sûr en fûts, dont un tiers de neufs. L'utilisation de ces œufs lui permet de préserver au maximum de fraîcheur et de tension, qui s'équilibre avec la densité naturelle du vin.

Superbe réussite en 2022, ce Corton-Charlemagne brille d'une verticalité altière et lumineuse, reflétant l'éclat scintillant d'une roche immaculée. Les notes de citron vert, de pêche de vigne, de poire juteuse, de pomme Reinette et de kiwi se parent d'une dimension florale fraîche et raffinée, autour de la jonquille, la camomille, l'aubépine et un soupçon de lavande. Quelques herbes fraîches, chlorophylliennes et anisées, s'élèvent du verre

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

: on pense à l'aneth, au cerfeuil et à la feuille de menthe. Des notes d'amande juste blanchie et de miel d'acacia précèdent des parfums délicats de fleurs du verger. En filigrane, l'imprégnation calcaire est omniprésente, d'abord poudrée puis sur des accents maritimes évoquant la carapace des crustacés. Quelle complexité !

La bouche est juteuse à souhait : elle offre un équilibre remarquable entre sa densité, son gros volume de fruit, et une incroyable énergie qui propulse une matière texturée et ultra-dynamique. On suce littéralement la roche, la craie. Nos papilles se régalent d'excitantes saveurs de fruit de la passion, de pamplemousse, de clémentine et de citron. Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme, autour de la baie de genièvre, du gingembre ou du piment d'Espelette. La finale, serrée et tendue, structurée autour d'un grain calcaire fin et accrocheur, prolongent le plaisir de longues secondes. Salivation maximale garantie !

Du début à la fin, ce Corton-Charlemagne affirme son statut avec une autorité souveraine. S'il se montre déjà expressif, il nécessitera évidemment au moins 6 ou 8 ans de garde pour déployer ses ailes : il brillera alors sur une langouste grillée au beurre de pastis ou des langoustines snackées servies avec une émulsion au cerfeuil. A moins que vous ne préfériez une belle barbue rôtie aux agrumes.

Grand vin.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2022



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Vertical, lumineux : citron vert, pêche de vigne, poire juteuse, pomme Reinette, kiwi, jonquille, camomille, aubépine, lavande, aneth, cerfeuil, menthe, amande juste blanchie, miel d'acacia, fleurs du verger, calcaire.

Bouche : Juteuse, équilibre entre densité, volume de fruit, et énergie, matière texturée, dynamique. On suce littéralement la roche. Fruit de la passion, pamplemousse, clémentine, citron, baie de genièvre, gingembre, piment d'Espelette. Finale serrée et tendue.

Accords mets-vins : Sur une langouste grillée au beurre de pastis ou des langoustines snackées servies avec une émulsion au cerfeuil. A moins que vous ne préféreriez une belle barbue rôtie aux agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2043 au moins

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille épaulée (ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand
Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification
Biologique