

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru En Caradeux - 2015



S'il est peut-être moins connu que les 1^{er} Crus Ile de Vergelesses ou Fichots, le climat En Caradeux fait pourtant parti des tout meilleurs terroirs du finage de Pernand. Ce coteau pentu, orienté plein Est, fait directement face à la colline de Corton. Ici, la géologie est complexe : les sols assez minces et légers, de nature plutôt siliceuse, s'appuient sur un sous-sol mêlant éboulis calcaires et marnes, qui apportent au vin une intense minéralité.

Sur ce millésime 2015 assez sec et solaire, le caractère plus frais de ce terroir situé en sortie de la combe de Pernand a permis au chardonnay de continuer à mûrir lentement, sans souffrir de stress hydrique. Au final, Vincent semblait ravi de la parfaite maturité de son chardonnay, que l'on ressent tout de suite dans la franchise des arômes de fruits blancs que livre le vin dès le premier nez, et dans la jolie rondeur que l'on retrouve dans l'attaque en bouche.

Après un pressurage lent et délicat et un débourbage à basse température, le vin est vinifié puis élevé sur ses lies en fûts (dont moins d'un tiers de fûts neufs) pendant un an. Depuis une dizaine d'années, Vincent a fait le choix d'abandonner les barriques de 228 litres pour des demi-muids de 350 litres qui marquent moins le vin et permettent au terroir d'être mieux mis en valeur.

On aime ici la belle sensation d'équilibre et de raffinement entre une minéralité fine, presque crayeuse et délicatement grillée, et un fruit plein, juteux et gourmand, sur la poire et le coing frais, accompagnés d'une touche de pêche blanche et de pulpe de citron jaune.

Même sensation de justesse en bouche, où la texture presque crémeuse laisse peu à peu la place à une belle tension saline, très salivante. Si l'éclat du fruit domine encore, nul doute que d'ici deux à trois ans, l'expression du terroir aura repris tous ses droits, dans un registre que l'on devine déjà droit, énergique et délicatement épicé. Ce 1^{er} Cru En Caradeux sera alors parfait pour accompagner un sandre au beurre blanc ou une blanquette de veau. Un Pernand de très haute tenue !

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru En Caradeux - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or, reflets verts

Nez : A la fois mûr et raffiné : craie, noisette grillée, miel d'acacia, poire, coing frais, pulpe de citron jaune, pêche blanche.

Bouche : Pleine et équilibrée, la texture presque crémeuse et la chair du fruit laissent peu à peu la place à une belle tension saline, très salivante.

Accords mets-vins : Blanquette de poissons, risotto aux fruits de mer. Bouchée à la reine ou fricassée de ris de veau à la crème. Pâté en croûte. Fromage fruité (comté jeune, beaufort).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure au moins en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée