

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru En Caradeux - 2017



S'il est peut-être moins connu que les 1^{er} Crus Ile de Vergelesses ou Fichots, le climat En Caradeux fait pourtant partie 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 2017 plutôt précoce, avec son été sec et très ensoleillé, le caractère assez frais de ce terroir situé en sortie de la combe de Pernand a permis au chardonnay de conserver d'excellents niveaux d'acidité, tout en développant une belle concentration aromatique. Au final, Vincent semblait ravi de la parfaite maturité de son raisin, que l'on ressent tout de suite dans la franchise des arômes de fruits blancs et d'agrumes que livre le vin dès le premier nez, accompagnés d'une finesse minérale de tout premier ordre.

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 délicate, légèrement crayeuse et poivrée, et un fruit juteux et gourmand, sur la pomme et le coing, accompagnés d'une touche vivifiante de citron jaune.

Même sensation de justesse et d'équilibre en bouche, où la texture presque crémeuse laisse peu à peu la place à une tension saline, très salivante. L'imbrication du fruit, du sol et du millésime fonctionne ici à merveille. Très expressif aujourd'hui, dans un registre raffiné, ce 1^{er} Cru En Caradeux devrait gagner en densité de toucher dans les 5 prochaines années : on lui associera un bar grillé aujourd'hui, et une blanquette de poissons ou de volaille demain.

Un Cru de Pernand-Vergelesses de très haute tenue !

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru En Caradeux - 2017



Dégustation et accords

Robe : Or, reflets verts

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

Bouche : Fluide et complète, la texture presque crémeuse et la chair du fruit laissent peu à peu la place à une belle tension saline, très salivante. Long et dynamique.

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un bar grillé. Demain, une blanquette de poissons ou de volaille, un risotto aux fruits de mer. Bouchée à la reine. 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 en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée