

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2016



Le climat Sous Frétille, justement classé en 1er Cru en 2001, est à la fois très ensoleillé, grâce à son orientation plein sud, mais il est aussi exposé aux vents : sa position ouverte, à la jonction de deux combes, permet de conserver une certaine fraîcheur et d'éviter une maturation trop rapide des raisins, surtout dans les années chaudes. La parcelle exploitée par Vincent Rapet, une cinquantaine de mètres plus haut que le Clos du Village, est déjà assez pentue et bénéficie d'un sol pauvre et très mince qui laisse rapidement la place aux marnes blanches et aux calcaires. Les conditions sont idéales pour produire un grand blanc, à la fois puissant mais élégant, et surtout, intensément minéral.

Bien sûr en 2016, ce premier Cru ne fut pas épargné par les aléas climatiques qui ont sensiblement amputé les rendements : le gel de fin avril, puis les très nombreuses attaques du mildiou. Les pieds les plus résistants ont produit un raisin qui a pu ensuite s'épanouir pleinement grâce à des conditions d'ensoleillement parfaites, à partir de juillet et quasiment jusqu'aux vendanges débutées ici le 20 septembre.

Sur ce millésime naturellement puissant mais d'une grande pureté aromatique, Vincent a fait le choix de ne pas utiliser de bois neuf, soucieux de ne pas trop marquer son vin. Après un élevage d'une quinzaine de mois au total, ce 1^{er} Cru Sous Frétille se révèle d'ores et déjà d'une grande intensité : la minéralité est parfaitement enrobée par le fruit, les équilibres sont impeccables. On adore ce bouquet finement toasté, avec ses notes de craie, d'amande grillée, de citron et ce bel éclat du fruit (entre pomme Granny et prune jaune).

En bouche, la sensation de puissance est remarquable, avec ce grain de texture presque tannique. Cette force est parfaitement contrebalancée par une tension saline et pierreuse qui excite les papilles et rend le vin très actif. Cet excellent Premier Cru Sous Frétille est évidemment armé pour affronter avec classe et panache une garde de 8 ou 10 ans. Idéal pour accompagner un risotto aux langoustines, une sole et son beurre blanc mais aussi un fromage de vache comme le munster ou l'époisses.

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or, reflets verts

Nez : Intense : notes toastées, amande grillée, craie, citron jaune et vert, pomme Granny, noyau de prune, une touche poivrée.

Bouche : Puissante, grain de texture presque tannique, parfaitement équilibrée par une tension saline très salivante. Finale active, longue et précise, sur le fruit et de fins amers.

Accords mets-vins : Sole ou barbue au beurre blanc. Risotto aux langoustines.
Ris de veau à la crème. Fromage de vache onctueux, comme un munster ou un époisses.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2020 et 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée