

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2017



Le nom du climat des Combottes (plus exactement « Les Plantes de champs et combottes ») fait directement référence à sa situation géographique : il occupe en effet les fortes pentes d'une combe, orientée au Sud-Ouest, dans le prolongement du village de Pernand-Vergelesses.

Vincent Rapet exploite ici une parcelle à l'altitude relativement élevée (autour de 350 mètres), replantée par ses soins au tout début des années 2000. La vigne bénéficie d'un sol de marnes blanches, plutôt légères et riches en calcaires. La forte déclivité ne rend pas ici le travail facile et oblige à planter la vigne en rangs courts, avec de véritables fossés inter-rangs qui permettent d'éviter l'érosion.

Le terroir, la nature même du millésime 2017 et le style de vinification pratiquée par Vincent, tout en nuance et sans excès de bois neuf, tout concourt ici à donner à ce Pernand Les Combottes un caractère délicat, vif et élancé. Dès le premier nez, de jolies notes florales (aubépine) accompagnent une fine minéralité crayeuse et des arômes de citron, de pomme et de coing, relevés d'une touche épicée évoquant la noix de muscade.

En bouche, c'est la sensation de fraîcheur qui domine : le vin, à la texture fluide et soyeuse, est porté par un fruité très pur et une trame minérale serrée, parfaitement définie avec ses accents salins.

Un blanc accessible, très bien construit, qui semble « couler de source » et devrait vous ravir pour accompagner une terrine de poissons, un bar juste grillé, des langoustines cuites au court-bouillon ou un fromage de chèvre affiné. Excellent aujourd'hui comme dans 5 ans.

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2017



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair reflets verts

Nez : Vif et délicat : une touche crayeuse, aubépine, citron, pomme, coing frais, noix de muscade.

Bouche : Soyeuse et élancée. Sensation d'une pureté très rafraîchissante. Trame droite et serrée, finale sur le fruit et un caractère salin.

Accords mets-vins : Une terrine de poissons, un bar grillé, des langoustines au court-bouillon. Un chèvre affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

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