

Domaine Rapet - Bourgogne Aligoté - 2018



Heureusement que quelques grands vigneron de la Côte de Beaune (et de la Côte Chalonnaise) ont choisi de ne pas totalement délaisser le cépage aligoté au bénéfice du chardonnay. Et de nous montrer qu'il peut donner de très jolis vins, à la fois tendus, frais et concentrés, aux notes charmeuses de fleurs blanches, de citron mûr, de beurre frais et de fougères, et à la persistance en bouche étonnante. Vincent Rapet fait clairement partie de ceux-là.

L'aligoté doré cultivé par les Rapet est principalement issu du lieu-dit de la Grande Corvée de Bully, sur un coteau qui prolonge le bois de Corton, avant d'arriver sur le plateau des Hautes-Côtes de Beaune. Ici, l'altitude est assez élevée, autour de 350 mètres, et garantit au raisin de conserver une belle fraîcheur. Le sol, mince mais très marneux, donne au vin une vraie texture, étonnamment dense pour un Aligoté.

En 2018, les vignes d'une trentaine d'années ont parfaitement résisté aux épisodes caniculaires de l'été : leur enracinement en profondeur, les quantités relativement importantes de raisins et bien sûr, la position d'altitude, ont permis à l'aligoté d'afficher une belle maturité, avec une remarquable concentration aromatique, tout en conservant cette fraîcheur caractéristique.

Conscient de la richesse naturelle des jus, Vincent a fait le choix cette année de vinifier et d'élever son Aligoté exclusivement en cuves, afin de préserver au maximum fraîcheur et tension. Un choix gagnant tant ce vin possède, à la fois, un vrai fond, avec de la mâche, et une énergie magnifique. Le bouquet se montre particulièrement expressif entre pomme, poire, fruits à coque (amande et noix de cajou en tête), fleurs blanches, cerfeuil et de nombreux agrumes, frais et juteux. Une touche fumée révèle la nature pierreuse du sol.

La bouche, par sa mâche souple mais charnue, témoigne de la superbe maturité du fruit. Elle ne manque pas, pour autant, de tension et d'énergie, portée par une dimension saline tonique et salivante, et de fins amers évoquant le zeste de citron et les sels minéraux. Voici encore une fois un des Bourgognes Aligotés incontournables du millésime, partenaire idéal d'un plateau de sushis, mais aussi d'un saumon fumé, de fruits de mer juste cuits au court-bouillon ou d'une salade de « petits gris ».

Ne vous privez pas !

Domaine Rapet - Bourgogne Aligoté - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Très expressif : pomme, poire, fruits à coque (amande et noix de cajou en tête), fleurs blanches, cerfeuil et de nombreux agrumes, frais et juteux (citron vert, pomelo)

Bouche : La mâche souple mais charnue, révèle la superbe maturité du fruit. De la tension et de l'énergie, portée par une dimension saline tonique et salivante, et quelques fins amers évoquant le zeste de citron et les sels minéraux.

Accords mets-vins : Un plateau de sushis, mais aussi un saumon fumé, des fruits de mer juste cuits au court-bouillon ou une salade de « petits gris ».



Conseils de service

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

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté doré

Culture : Raisonnée