

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2018



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 plein 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 granulats 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. En profondeur, les argiles sont nombreuses : leur capacité à retenir l'eau s'avère particulièrement bénéfique sur un millésime solaire et sec comme 2018.

Le terroir, la nature même du millésime 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 très équilibré entre maturité et fraîcheur. Le bouquet se dévoile dans un registre délicat et tonique, mêlant fleurs et agrumes : tilleul, violette et lilas côtoient l'orange, le citron vert et la clémentine. Peu à peu, on sent poindre une touche de réglisse ainsi qu'une nuance de miel très fin.

En bouche, c'est la sensation de fraîcheur qui domine, toujours portée par ses saveurs franches d'agrumes. La texture charnue mais très fluide offre un fruité savoureux, évoquant la pomme et la poire, agrémenté d'une amertume subtile qui souligne l'intensité de la finale. C'est droit, sapide, très long : que demander de plus ?

Ce Pernand-Vergelesses de très belle constitution, au style impeccable, vous ravira à table autour d'une terrine tiède de poissons de rivière, d'un gratin de moules au safran ou de langoustines cuites au court-bouillon.

Excellent aujourd'hui comme dans 5 ans.

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2018



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair reflets verts

Nez : Vif et délicat : tilleul, violette et lilas côtoient l'orange, le citron vert et la clémentine. Peu à peu, on sent poindre une touche de réglisse ainsi qu'une nuance de miel très fin. Craie humide.

Bouche : Beaucoup de fraîcheur, avec des saveurs franches d'agrumes. La texture charnue mais fluide offre un fruité savoureux, évoquant la pomme et la poire, agrémenté d'une amertume très subtile. Finale longue et sapide.

Accords mets-vins : Une terrine tiède de poissons de rivière, un gratin de moules au safran ou des langoustines cuites au court-bouillon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée