

## Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru En Caradeux - 2018



S'il est peut-être moins connu que les 1<sup>er</sup> 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 millésime précoce comme 2018, 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 haute concentration aromatique. Au final, Vincent semblait ravi de la parfaite maturité de son raisin, que l'on ressent tout de suite dans la belle complexité aromatique du vin, accompagnée d'une finesse minérale remarquable de précision.

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, une sophistication florale et végétale, entre herbes fines, lavande, cerfeuil et menthe fraîche, et un fruit juteux, gourmand mais tonique, entre noyau d'abricot, kiwi, poire et des agrumes frais évoquant la marmelade d'orange et la mandarine. Une touche d'éclat de noisette, une autre de miel fin apporte au nez un supplément de sensualité tout à fait bienvenu.

Même sensation de justesse, d'équilibre et d'élégance en bouche : dès l'entame, le vin se montre particulièrement juteux et savoureux, gorgé d'un fruit frais, entre agrumes et kiwi. La tension est magnifique, annonçant une finale droite, très persistante avec ses accents délicatement poivrés.

Nul doute que ce 1<sup>er</sup> Cru En Caradeux gagnera encore en densité dans les 5 prochaines années : mais il révèle déjà une stature de beau vin de gastronomie, parfait pour accompagner un haddock poché et sa purée de pomme de terre, un dos de cabillaud rôti, beurre citronné et gnocchi, ou, dans quelques années, une blanquette de poissons ou de volaille.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

## Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru En Caradeux - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or, reflets verts

Nez : Minéralité délicate, légèrement crayeuse et poivrée, herbes fines, lavande, cerfeuil et menthe fraîche, noyau d'abricot, kiwi, poire et des agrumes frais évoquant la marmelade d'orange et la mandarine. Noisette, miel fin.

Bouche : Dès l'entame, le vin se montre particulièrement juteux et savoureux, gorgé d'un fruit frais, entre agrumes et kiwi. La tension est magnifique, annonçant une finale droite, très persistante avec ses accents délicatement poivrés.

Accords mets-vins : Un haddock poché et sa purée de pomme de terre, un dos de cabillaud rôti, beurre citronné et gnocchi, ou, dans quelques années, une blanquette de poissons ou de volaille, des bouchées à la Reine.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

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