

## Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Bressandes - 2018



Attention : une rareté absolue que Vincent Rapet nous fait le plaisir de partager avec vous pour la première fois. Imaginez qu'il n'a produit sur le pourtant assez généreux millésime 2018 qu'un seul fût de ce superbe Les Bressandes Blancs qui nous emmène, par son profil à la fois aérien au nez et charnu en bouche, quelque part entre Puligny et Meursault !

Ce 1<sup>er</sup> Cru occupe une position de haut de coteau, au Nord des Grèves, à une altitude allant jusqu'à 300 mètres. Ici le pinot noir est très majoritaire, mais Vincent a gardé quelques rangs de chardonnay plantés voici plus de 35 ans déjà, sur une des zones les plus calcaires et pentues du Cru. Bien lui en a pris, tant ce vin (qu'il réserve d'habitude à un seul client historique et à sa famille) combine avec bonheur force et finesse, un caractère pulpeux et une vraie tension. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2018, assez solaire, qui a permis au chardonnay d'atteindre une haute concentration malgré l'altitude élevée.

Vinifié et élevé dans un fût d'un an, ce 1<sup>er</sup> Cru Les Bressandes se livre, dès le premier nez, dans un registre complexe et très équilibré associant aux fruits blancs compotés, aux fruits confits et à la poudre d'amande des notes très fraîches et aériennes évoquant les petites fleurs blanches, la violette, la menthe et même le ricqlès. On aime aussi cette touche fumée délicate, sur la pierre à fusil.

En bouche, la chair veloutée, presque crémeuse, offre un charme irrésistible. Ici, nulle opulence, mais de la justesse, toujours. La densité du fruit mûr s'équilibre avec une trame saline, très stimulante sur les papilles. La finale, profonde mais tonique, offre une allonge de tout premier ordre. Voici le compagnon idéal d'une cuisine plutôt sensuelle : on pense à une poule au riz, une blanquette de veau ou de poissons, ou, bien sûr, à des ris de veau. On a juste envie de passer à table ! Collector absolu !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client

## Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Bressandes - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Complexe, à la fois aérien et sensuel : fruits blancs compotés, fruits confits et poudre d'amande. Mais aussi les petites fleurs blanches, la violette, la menthe et même le ricqlès. On aime cette touche fumée délicate, sur la pierre à fusil.

Bouche : Superbe chair veloutée, presque crémeuse, offrant un charme irrésistible. La densité du fruit mûr s'équilibre avec une trame saline, très stimulante sur les papilles.

Accords mets-vins : On privilégiera une cuisine sensuelle au goût affirmé : une poule au riz, une blanquette de veau ou de poissons, ou, bien sûr, des ris de veau accompagnés d'une sauce crémeuse aux champignons sauvages.



### Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Beaune 1er Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée