

Domaine Rapet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2018



Les Rapet produisent chaque année l'une des plus belles expressions du mythique grand cru du Nord de la Côte de Beaune. Il faut dire que le vin est ici particulièrement bien né : il est issu de 4 parcelles différentes, essentiellement situées sur le lieu-dit En Charlemagne, considéré à juste titre, comme le plus grand terroir à chardonnay de toute la colline de Corton, qui compte tout de même plus de 110 hectares de vignes... Nous sommes ici au cœur du vignoble historique, déjà cultivé par les moines de Saulieu, après que Charlemagne leur a donné des vignes à la fin du 8^{ème} siècle.

Bien conscient du caractère exceptionnel de ce patrimoine, Vincent Rapet ne se contente pas de « gérer » l'héritage, mais continue à renouveler et replanter régulièrement les pieds lorsque nécessaire. Les jeunes ceps, d'une quinzaine d'années aujourd'hui, comptent pour un petit tiers de l'assemblage : ils apportent une belle franchise du fruit et donnent au vin son côté « ouvert ». A l'inverse, un autre tiers est issu de très vieilles vignes de 60 ans et plus, qui donnent des raisins très concentrés et chargés de cette énergie minérale propre au terroir de Corton. Une signature minérale du célèbre Grand Cru que l'on doit bien sûr à ces sols peu profonds, pentus et très caillouteux, mêlant calcaires, marnes et silex détériorés.

Pour ce millésime 2018 plutôt solaire et chaud, Vincent, avec la précision qui le caractérise, a fait le choix d'élever une petite partie de son Grand Cru (10%) dans deux œufs en ciment, le reste étant bien sûr élevé en fûts, dont un tiers de neufs. L'utilisation de ces œufs lui permet de conserver une belle tension, qui s'équilibre avec le volume considérable du vin qui en est encore aux prémices de ce qu'il aura à nous raconter !

Difficile à décrire à ce stade si précoce, mais après une bonne aération, on commence à percevoir sa grande sophistication, sa noblesse et son impressionnante densité de structure. Fleurs et herbes fines dominent le nez : tilleul, aubépine, primevères, cerfeuil, menthe sauvage, verveine... Vient ensuite la fraîcheur des agrumes, sur le citron vert et la clémentine. On finit sur les épices, nombreuses : on pense au poivre, au gingembre, à la cardamome...

On sent déjà en bouche une matière pleine, encore massive à ce stade, mais qui, couplée à la tonicité des agrumes, augure d'un superbe potentiel d'évolution ! La finale est déjà impressionnante d'ampleur et de longueur ! Idéalement, il faudrait certainement l'attendre 10 ans pour qu'il se donne dans toute sa complexité et son éclat. Patientez au minimum 5 ans ! Il vous le rendra bien. Absolument indispensable.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2018



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Après une bonne aération : tilleul, aubépine, primevères, cerfeuil, menthe sauvage, verveine... Vient ensuite la fraîcheur des agrumes, sur le citron vert et la clémentine. Beaucoup d'épices : poivre, gingembre, cardamome...

Bouche : Une matière pleine, encore massive à ce stade, mais qui, couplée à la tonicité des agrumes, augure d'un superbe potentiel d'évolution ! La finale est déjà impressionnante d'ampleur et de longueur !

Accords mets-vins : Dos de cabillaud ou turbot rôti. Homard en sauce. Cassolette de Saint-Jacques. Ris de veau braisés. Dans une dizaine d'années, une volaille de Bresse pochée puis crémée. Fromage de vache bourguignon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2038

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille épaulée (ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand Cru

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée