

Domaine Rapet - Bourgogne Chardonnay - 2019



Difficile de résister à ce « simple » Bourgogne au redoutable pouvoir de séduction, qui est en réalité une véritable cuvée parcellaire issue du finage de Pernand-Vergelesses : sensualité gourmande, fruité pur et généreux, grâce florale et fraîcheur herbacée, sans parler de son impressionnant volume de bouche et de sa persistance remarquable à ce niveau... La réussite de ce Bourgogne 2019 est totale !

Comme l'aligoté du Domaine, le vin est exclusivement issu du climat de la Grande Corvée de Bully, un terroir historiquement frais et tardif, sur le versant Nord de la célèbre colline, dans le prolongement du Bois de Corton. Avec l'expérience de plus de 30 millésimes, Vincent sait mieux que quiconque combien les millésimes chauds et solaires conviennent à merveille à ces vignes de chardonnay. Les faibles rendements de 2019 ont fini de donner au raisin une concentration aromatique hors-norme.

Toujours soucieux de préserver la fraîcheur et l'intégrité aromatique du fruit, Vincent a fait le choix d'un élevage combinant majoritairement cuves inox et fûts, sans bois neuf. Il s'agissait pour lui de souligner le relief et la belle intensité aromatique du raisin sans perdre en tension et bien sûr, sans risquer de marquer le vin par un boisé trop appuyé. Chez Rapet, vous ne trouverez ni excès démonstratif, ni effet de manche : tout est dans la nuance et c'est tant mieux !

Au final, voici un Bourgogne de haute volée, particulièrement complet et séducteur. Le premier nez se révèle dans toute sa gourmandise, associant pâtisseries fines, noisette, crème battue, caramel au beurre salé, sablés bretons et miel de lavande... Puis viennent des fleurs, subtiles et élégantes, entre petites fleurs des champs, boutons de rose, jasmin et violette. Un vent de fraîcheur souffle au-dessus du verre, apportant maintenant quelques notes herbacées évoquant la verveine, la coriandre vietnamienne et une nuance mentholée. L'équilibre est magistral !

Le plaisir ne faiblit pas en bouche, bien au contraire : on se régale de saveurs de poire pochée, de pomme légèrement caramélisée, mais aussi d'une orange sanguine ou d'un fruit de la passion fort toniques. Le volume de bouche tout comme l'intensité et la longueur de la finale sont remarquables à ce niveau. Un Bourgogne franchement gastronomique qui vous réglera sur un dos de cabillaud rôti au beurre blanc, des ris de veau braisés ou des tagliatelles fraîches « alla carbonara ». Succulent aujourd'hui comme dans 5 ans !

Domaine Rapet - Bourgogne Chardonnay - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, brillante

Nez : Charmeur et complet : pâtisseries fines, noisette, crème battue, caramel au beurre salé, sablés bretons et miel de lavande. Petites fleurs des champs, boutons de rose, jasmin et violette. Verveine, coriandre vietnamienne, une nuance mentholée

Bouche : On se régale de saveurs de poire pochée, de pomme légèrement caramélisée, mais aussi d'une orange sanguine ou d'un fruit de la passion fort toniques. Le volume de bouche tout comme l'intensité et la longueur de la finale sont impressionnants

Accords mets-vins : A l'apéritif avec des gougères, des roulés saumon-chèvre frais, des crevettes "mayonnaise". A table avec un dos de cabillaud rôti au beurre blanc, des ris de veau braisés ou des tagliatelles fraîches « alla carbonara »



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques (HVE)