

## Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2019



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 y exploite une parcelle d'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 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 des millésimes solaires et secs comme 2019.

Le terroir, la nature même de ce millésime expressif et concentré, et le style de vinification pratiquée par Vincent, tout en nuance et sans excès de bois neuf, tout concourt à donner à ce Pernand Les Combottes un caractère très équilibré entre sophistication florale et densité gourmande. Au premier nez, on est plongé dans un jardin où les arômes de fleurs épanouies s'entremêlent les uns aux autres, agrémentés d'une délicate touche fumée. Vient ensuite une dimension plus sensuelle encore évoquant des huiles d'amande douce, de noisette ou de sésame. Le fruit resplendit, sur des notes mûres de pêche jaune, de poire Williams, d'abricot et un soupçon d'ananas. Au fil de l'aération, le bouquet gagne encore en profondeur, évoquant désormais une irrésistible crème à la pistache...

On retrouve en bouche cette densité : l'entame au volume conséquent déploie une matière souple et enveloppante qui tapisse le palais de saveurs de fruits à noyau, d'orange, de fruit de la passion et de liqueur d'abricot. La puissance de la finale est parfaitement canalisée par une dimension minérale qui apporte droiture et tension. Sapide et persistant, ce Pernand-Vergelesses trace son chemin avec une belle assurance. Il devrait vous régaler dans 3 ans pour accompagner une darne de saumon sauce Béarnaise ou un poulet à l'estragon. A moins que vous optiez pour quelques langoustines cuites au court-bouillon... Un délice.

## Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair reflets verts

Nez : Séducteur : des fleurs blanches et jaunes, une nuance fumée, huile d'amande douce et de sésame, pêche jaune, poire Williams, abricot et un soupçon d'ananas. Crème de pistache, beurre de cacahuètes.

Bouche : L'entame au volume conséquent déploie une matière souple et enveloppante qui tapisse le palais de saveurs de fruits à noyau, d'orange, de fruit de la passion et de liqueur d'abricot. La puissance de la finale est canalisée par une belle tension minérale

Accords mets-vins : Jeune, sur des langoustines au court-bouillon ou une terrine tiède de poissons de rivière. Plus tard, une darne de saumon sauce Béarnaise ou un poulet à l'estragon.



### 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 : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques (HVE)