

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2019



Le climat Sous Frétille, justement classé en 1er Cru en 2001, est à la fois très ensoleillé, grâce à son orientation plein sud, mais il est aussi assez frais par sa position relativement élevée sur le coteau et son exposition aux vents : sa géographie ouverte, à la jonction de deux combes, permet de conserver une certaine fraîcheur et d'éviter une maturation trop rapide des raisins, surtout dans les années chaudes.

La parcelle, d'un hectare environ, exploitée par Vincent Rapet, est plantée de vieilles vignes et bénéficie d'un sol pauvre et mince (pas plus de 40 cm de terre) qui laisse rapidement la place aux marnes blanches et aux calcaires très présents ici.

Les conditions sont idéales pour produire un grand blanc élancé, vibrant et intensément minéral. Ce sont bien toutes les qualités que l'on retrouve dans ce prodigieux 2019 qui fait clairement partie des incontournables du millésime et nous emmène presque, par ses accents poudrés et empyreumatiques, sa verticalité et sa profondeur impressionnante du côté des Morgeots de Chassagne-Montrachet!

Après un élevage en fûts, particulièrement bien intégré, et même imperceptible, ce 1er Cru Sous Frétille nous enchante dès le premier nez par ses accents fumés, entre pierre à fusil et craie. Puis la fraîcheur des notes mentholées et finement anisées s'associe à la gourmandise de la pêche juteuse, du fruit de la passion et de l'ananas, complétés d'une touche de miel. Une note de tarte au citron vient compléter un bouquet particulièrement fin et harmonieux.

En bouche, c'est la tonicité des agrumes qui stimule les papilles dès l'entame, complétée d'une touche iodée : citron, pamplemousse, orange sanguine ou clémentine... quelle fraîcheur ! Quelle énergie ! Nous sommes bien à Pernand-Vergelesses... La chair fruitée savoureuse et dense s'accommode fort bien d'une dimension épicée, empyreumatique même sur la finale, entre poivre Sichuan et piment d'Espelette. Puissance, tension, allonge : tout y est. Nous tenons là un grand vin, à associer, dans quelques années, à une sole de petit bateau ou des langoustines du Guilvinec !

Quantité limitée à 3 bouteilles par clients

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2019



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Intense et raffiné : accents poudrés, pierre à fusil, craie, notes mentholées et anisées, pêche blanche, fruit de la passion, ananas. Une touche de miel. Tarte fine au citron.

Bouche : La tonicité des agrumes stimule les papilles dès l'entame, complétée d'une touche iodée : citron, pamplemousse, orange sanguine ou clémentine. La chair savoureuse du fruit prend une dimension poivrée (Sichuan, piment d'Espelette)

Accords mets-vins : Une sole de petit bateau ou des langoustines du Guilvinec juste snackées.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2023 et 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er
Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques (HVE)