

Domaine Rapet - Magnum Corton-Charlemagne Grand Cru - 2019



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 au cœur du vignoble historique, déjà cultivé par les moines de Saulieu, après que Charlemagne leur a donné des vignes à la fin du 8ème 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 éclat aromatique immédiat. A l'inverse, un autre tiers est issu de très vieilles vignes de plus de 60 ans, qui donnent des raisins très concentrés et chargés de cette vibration minérale et cette profondeur verticale propre au terroir de Corton. Une signature du 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 2019 plutôt solaire et très concentré, 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.

Dès le premier nez, ce prodigieux Corton-Charlemagne fascine par son remarquable raffinement aromatique. Etonnamment expressif dès sa prime jeunesse, il nous envoûte d'innombrables petites fleurs blanches, d'herbes aromatiques délicates entre cerfeuil, verveine et lavande, d'une minéralité crayeuse subtile, d'un fruit pur et lumineux, évoquant la poire juteuse et la pêche blanche juste cueillie. Puis viennent quelques agrumes, frais et délicats, entre citron vert, cédrat et pamplemousse. Plus on avance, plus le socle rocheux encadre cette belle composition aromatique...

La densité de bouche est phénoménale, mais loin d'être trop massif, le vin se révèle incroyablement élastique, juteux et dynamique : une explosion d'agrumes, de fruits blancs et d'épices stimule les papilles en permanence, excitant tous nos sens et nous donnant furieusement envie de nous attabler! Avec l'énergie d'un pur-sang, ce Corton-Charlemagne

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

nous emporte déjà très loin et nous éblouit. Jeune, on pense à quelques belles langoustines snackées, mais dans 10 ans, on convoquera bien sûr turbot ou homard. Phénoménal et indispensable !

Quantité limitée à 1 Magnum par client

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Magnum Corton-Charlemagne Grand Cru - 2019



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Puissant et sophistiqué : petites fleurs blanches, herbes aromatiques délicates entre cerfeuil, verveine et lavande, une minéralité crayeuse subtile, un fruit pur sur la poire juteuse et la pêche blanche, fraîcheur du citron vert et du pamplemousse

Bouche : La densité de bouche est phénoménale, mais loin d'être trop massif, le vin se révèle incroyablement élastique, juteux et dynamique : une explosion d'agrumes, de fruits blancs et d'épices stimule les papilles en permanence. Enorme longueur

Accords mets-vins : Jeune, des langoustines snackées. Plus tard, un turbot rôti ou un Homard nappé de son jus de carapace réduit. Une volaille de Bresse pochée en demi-deuil. Fromage de vache bourguignon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2024 et 2045

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand
Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques (HVE)