

## Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2020



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, aux étés chauds et secs, comme ce fût le cas en 2020.

Le terroir, la nature même de ce millésime expressif, concentré mais empreint d'une étonnante fraîcheur, mais aussi le style de vinification pratiquée par Vincent, en nuances et sans excès de bois neuf, tout concourt à donner à ce Pernand Les Combottes son équilibre magistral entre raffinement aérien et sensualité charmeuse d'un fruit mûr et préservé.

On démarre dans le registre de l'élégance sophistiquée. La grâce et la légèreté des parfums floraux, autour des petites fleurs blanches et de la jonquille, évoquent une atmosphère printanière. On pense également à la citronnelle, à la lavande et à une note tonique de gingembre. Au fil de l'aération, la belle maturité du fruit libère une dimension plus sensuelle, furieusement charmeuse, autour de l'extrait de jasmin, du macaron au citron, de la dragée et même d'une note gourmande de chocolat blanc.

En bouche, les équilibres sont admirables : une belle acidité juteuse et expressive anime une matière ample, texturée, elle vient faire chanter le fruit et le calcaire. On se régale de saveurs de poire finement caramélisée, de crème de citron, de sirop de pamplemousse. Quelques touches plus toniques de zeste de clémentine, de réglisse et de baie de genièvre font souffler une brise fraîche sur les papilles. La finale se révèle incroyablement longue et sapide, tout en équilibre entre la densité des argiles, la finesse des calcaires et la pureté savoureuse du fruit. C'est un modèle du genre.

Ce Pernand-Vergelesses Les Combottes vous réglera dans 3 ans pour accompagner un filet de carrelet ou des noix de pétoncles snackées servies avec un beurre citron-cerfeuil et des gnocchis. En fin de repas, un Morbier sera parfait.

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2020



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair reflets verts

Nez : Raffiné et charmeur : petites fleurs blanches et jonquille, fraîcheur printanière. Citronnelle, lavande, une note tonique de gingembre, extrait de jasmin, macaron au citron, dragée et chocolat blanc, coulis de poire et de pêche

Bouche : L'acidité juteuse et expressive anime une matière ample, texturée, sur des saveurs de poire finement caramélisée, de crème de citron, de sirop de pamplemousse. Fraicheur du zeste de clémentine, de la réglisse, de la baie de genièvre. Longue finale sapide

Accords mets-vins : Un filet de carrelet ou des noix de pétoncles snackées accompagnées d'un beurre citron-cerfeuil et servies avec des gnocchis. En fin de repas, un Morbier.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification  
Biologique