

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2021



Ce n'est finalement qu'en 2000 que ce petit Clos, situé au cœur du village de Pernand, fut reconnu pour la qualité et la typicité des blancs qu'il donne, et ainsi, classé en Premier Cru. Mais, dans la famille Rapet, on n'a pas attendu cette date pour constater que le chardonnay faisait ici merveille, donnant des vins à la fois expressifs, gras et aromatiquement complexes et subtils.

A quelques mètres à peine de l'église de Pernand, les Rapet cultivent en monopole ce Clos d'un demi-hectare environ : les vignes sont plantées sur un sol marno-calcaire peu profond. Elles bénéficient d'un véritable micro-climat lié à leur exposition au Sud mais surtout à la situation du Clos, bien protégé des vents dominants grâce aux hauts murs qui le ceignent. Le Clos du Village est traditionnellement une des toutes premières parcelles vendangées au Domaine. Sur ce millésime tardif, qui exigeait savoir-faire et doigté, les Rapet ont su patienter le temps qu'il fallait pour aller chercher des maturités très abouties, qui font la signature de ce premier cru.

Après une fermentation et un élevage sur lies, pendant un an en demi-muids et sans bois neuf cette année, ce 1er Cru Clos du Village incarne parfaitement les qualités d'une année tardive aux très faibles rendements, un millésime de fraîcheur, de chair et de lieu.

Au premier nez, il se profile quelque chose de formidablement élégant, presque évanescent. Une élégance qui s'appuie sur des arômes floraux d'une finesse absolue, entre chèvrefeuille, jasmin et eau de lavande. Ici, une touche toastée et quelques amandes grillées, là, de suaves volutes de lait d'amande, viennent enjoliver ces premières impressions. Tout comme les évocations gourmandes de frangipane et de corne de gazelle subtilement parfumée de fleur d'oranger. Le sol est bien présent dans cette valse d'arômes, qui ne cesse d'accélérer le rythme : on pense maintenant au silex frotté, à la pierre à fusil, à une touche saline qui nous rapproche d'un univers maritime.

On joue la même partition complexe et élégante en bouche avec une attaque imprégnée de notes empyreumatiques subtiles. Au cœur de l'édifice, on retrouve un jus fringant et plutôt dense, aux saveurs de fruits blancs en coulis, de confiture de mirabelle acidulée réhaussées par quelques zestes d'orange. On retrouve ces accents orientaux, sensuels et gourmands, rappelant baklava et loukoum. En finale, la trame saline fait vibrer cette matière ample et onctueuse, renforçant considérablement la sapidité de l'ensemble.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ce vin intense et élégant accompagnera, avec un peu de garde, un pavé de veau au jus truffé mais aussi des coquilles Saint Jacques gratinées aux noisettes ou encore des crustacés rôtis, nappés d'un jus de carapace crémé à l'estragon ou au cerfeuil.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, lumineuse

Nez : Charme et élégance florale : chèvrefeuille, jasmin et eau de lavande. Une touche toastée et quelques amandes grillées, de suaves volutes de lait d'amande, pêche blanche, frangipane, corne de gazelle à la fleur d'oranger, silex frotté

Bouche : Une attaque imprégnée de notes empyreumatiques subtiles. Un jus fringant et dense, aux saveurs de fruits blancs en coulis, de confiture de mirabelle acidulée réhaussées par les zestes d'orange. Une matière ample aux saveurs orientales. Belle trame saline

Accords mets-vins : Après 3 ou 4 ans de cave, un pavé de veau au jus truffé comme des coquilles Saint Jacques gratinées aux noisettes ou encore des crustacés rôtis, nappés d'un jus de carapace crémé à l'estragon ou au cerfeuil.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Biologique