

Domaine Rapet - Bourgogne Aligoté - 2022



Heureusement que quelques grands vigneron de la Côte d'Or (et de la Côte Chalonnaise) ont choisi de ne pas totalement délaissé le cépage aligoté au bénéfice du chardonnay. Et de nous montrer qu'il peut donner de très jolis vins, à la fois tendus, texturés et concentrés, au bouquet complexe et charmeur, à la persistance en bouche étonnante. Vincent Rapet fait clairement partie de ceux-là.

L'aligoté doré cultivé par les Rapet est principalement issu du lieu-dit de la Grande Corvée de Bully, sur un coteau qui prolonge le bois de Corton, avant d'arriver sur le plateau des Hautes-Côtes de Beaune. Ici, l'altitude est assez élevée, entre 350 et 400 mètres, et garantit au raisin de conserver une belle fraîcheur. Le sol, mince mais très marneux, donne au vin une vraie texture, à la fois dense et soyeuse.

Elevé en cuve inox et mis en bouteille en avril dernier, cet incontournable Aligoté nous invite à plonger dans un bain d'eau claire, au cœur d'un paysage verdoyant. Avec sa robe cristalline, au reflet vert, il offre au nez une belle déclinaison d'arômes à la fraîcheur matinale et printanière. L'anis, le foin, la coriandre fraîche et le thé vert s'imposent tout d'abord, accompagnés de notes toniques de citron vert, de pamplemousse et de pomme Granny. Le jus se montre ensuite plus suave et propose de nous arrêter sur des notes de berlingot, de fleurs blanches et de meringue.

La bouche, pleine d'énergie et de tension, nous régale d'un bel équilibre entre la douceur du beurre frais, de la meringue et la vigueur gourmande d'expressions de rhubarbe acidulée et de tarte au citron. Le milieu de bouche est empreint d'une noble touche végétale et chlorophyllienne, entre herbes fines et cosses de haricot. Le jus possède une belle allonge qu'une finale subrepticement fumée et crayeuse réhausse. Bien loin de la rusticité à laquelle on l'a trop souvent cantonné, l'aligoté du Domaine Rapet est d'une classe rare.

Si l'on associera, les yeux fermés, ce Bourgogne aligoté au crottin de Chavignol, on n'hésitera pas non plus à le déguster avec une terrine de poisson, une andouillette grillée ou une palette de cochon au thym, romarin et ail.

Domaine Rapet - Bourgogne Aligoté - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Fraicheur matinale et printanière :
bain d'eau claire, paysage verdoyant,
anis, foin, coriandre fraîche, thé vert,
citron vert, pamplemousse, pomme
Granny, berlingot, fleurs blanches,
meringue.

Bouche : Pleine d'énergie, de tension, bel
équilibre entre douceur du beurre frais,
de meringue et vigueur gourmande
d'expressions de rhubarbe acidulée et
tarte au citron, herbes fines, cosses de
haricot, belle allonge. Finale
subrepticement fumée et crayeuse.

Accords mets-vins : Sur un crottin de
Chavignol, avec une terrine de poisson,
une andouillette grillée ou une palette de
cochon au thym, romarin et ail.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté doré

Culture : Principes organiques (HVE)