

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2022



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 (elles remontent aux années 1950) et bénéficie d'un sol pauvre et mince. Les 30 à 40 centimètres de terre laissent rapidement la place aux marnes blanches et aux calcaires, très présents ici.

Les conditions sont idéales pour produire un grand blanc expressif, élancé et plein d'énergie, un jus vibrant et intensément minéral.

Les premiers arômes, franchement jaillissants, évoquent le gingembre frais, l'anis et la graine de fenouil. Ils nous invitent ensuite à cheminer en forêt, parmi les effluves de champignons frais et de baie de genièvre. Des notes herbacées se conjuguent au bouquet floral plus suave de muguet et d'œillet. Les fruits se font soudain prégnant entre pamplemousse, pêche jaune, mirabelle et fruit de la passion. L'élevage, aussi délicat qu'il fût, laisse poindre une touche presque imperceptible de notes fumées de sésame ou de noisette grillés tandis que le sol affirme son empreinte crayeuse.

La bouche, pleine de peps, propose de nous arrêter sur des saveurs de pomme, de poire et de pêche, saupoudrées d'écorce de gingembre et du jus scintillant d'un citron vert. La prise de bois, majestueuse, respecte le fruit. On se laisse, dans un deuxième temps, littéralement happer par les expressions minérales de silex chaud et la dimension saline du vin. L'horizon aromatique très large accueille quelques notes épicées, des herbes aromatiques et la sarriette. Le jus s'anime de la présence d'amers magnifiques autour de la réglisse. La retro-olfaction jubilatoire ouvre encore vers d'autres paysages, chargés de chlorophylle. Ce vin semble décidément intarissable.

Quelques années de garde finiront de hisser ce 1er Cru Sous Frétille au sommet. Il conviendra parfaitement, jeune, sur des tourteaux ou une daurade au four. Dans trois à cinq ans, pensez à une fideua, une blanquette de lotte au safran ou un bar de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d'une sauce Hollandaise ! Un must du millésime.

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, reflets verts

Nez : Jaillissant, Tonique : gingembre frais, anis, graine de fenouil, champignons frais, baie de genièvre, notes herbacées, muguet, œillet, pamplemousse, pêche jaune, mirabelle, fruit de la passion, sésame ou de noisette grillés, empreinte crayeuse.

Bouche : Tonique, pomme, poire, pêche, écorce de gingembre, citron vert. On se laisse happer par le silex chaud et la dimension saline du vin, horizon aromatique large, notes épicées, herbes aromatiques, sarriette, réglisse, chlorophylle. Jus intarissable.

Accords mets-vins : Jeune, sur des tourteaux ou une daurade gratinée. Dans trois à cinq ans, pensez à une fideua, une blanquette de lotte au safran ou un bar de ligne cuit en croûte de sel, accompagné d'une sauce Hollandaise.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui, jusqu'en 2037

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er
Cru

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification
Biologique