

## Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Cents Vignes - 2022



Sur ce terroir considéré à juste titre comme un des plus qualitatifs et identitaires du coteau Nord du finage Beaunois, Vincent Rapet nous livre une réalisation digne d'un maître-orfèvre : la finesse et la précision d'exécution n'ont d'égal que le raffinement d'arômes et de texture.

Les Rapet ont eu l'opportunité d'acquérir cette petite parcelle de vignes d'une trentaine d'années avec le millésime 2012. Patiemment, Vincent a appris à connaître intimement cet excellent terroir de faible pente, au sol brun calcaire très filtrant, mêlé d'argiles fines et de sables. A l'origine, il y a ici un petit village gallo-romain nommé « Sanvignes », déjà entouré de vignes au 4ème siècle de notre ère... Sanvignes s'étant finalement transformé, au fil de l'histoire, en Cents Vignes.

Si 2022 ne fut pas de tout repos et marqué par des épisodes de sécheresse, il a effacé des tablettes l'annus horribilis 2021. Une bonne maturation des baies et une certaine précocité conjuguées à une production plus généreuse permettent aujourd'hui de dessiner les contours d'un grand millésime en rouge comme en blanc, comme en témoigne de bien belle façon ce pinot gourmand et juteux.

Un pinot dans toute sa splendeur, aérien et juteux sur des notes de fraises écrasées, de cerise griotte, de mûre et de jus acidulé de groseille, qui en souligne la fraîcheur naturelle et l'énergie interne. On bascule bientôt dans un registre presque plus chatoyant avec le surgissement d'épices douces, autour du garam masala, pour son côté torréfié, et du poivre rose. Les notes de sous-bois, de fougère et d'humus frais se démarquent en arrière-plan, invitant le promeneur, furetant à l'orée d'un bois, à humer quelques effluves mycorrhiziennes. Le nez, qui n'en finit pas de s'ouvrir, sans jamais être ostentatoire, reste gracile et aérien. La marque, se dit-on, des grands vins.

En attaque, la farandole de petits fruits rouges et noirs annonce une belle fête des sens. Le jus et la chair de la framboise, de la fraise et de la mûre irriguent vos papilles, mâtinés d'une délicate note de pétale de rose. La texture soyeuse, finement tannique, invite quelques notes poivrées et mentholées à dynamiser le cœur de bouche. Quelques fruits rouges plus confiturés font une arrivée remarquée en milieu de bouche, convoquant dans leur traîne quelques chatoyantes épices, autour de la cannelle, du bâton de réglisse et d'un gingembre revigorant. On perçoit même une dimension joliment sanguine. Une pointe saline et quelques notes de silex frotté se développent en finale, lui conférant une tension indéniable. Quelle longueur !

Qu'on ne s'y trompe pas, cette célèbre cuvée Les Cents Vignes mérite de

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

passer quelques années en cave ! Elle conviendra parfaitement à un osso bucco de veau à la milanaise et dans quelques années à une côte de veau épaisse au jus et au confit d'oignons nouveaux ou un carré d'agneau rôti en croûte de noisettes.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Cents Vignes - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Grenat, claire et brillante

Nez : Aérien et juteux : fraises écrasées, cerise griotte, mûre, jus de groseille, épices douces (garam masala et poivre rose), notes de sous-bois, de fougère et d'humus frais.

Bouche : Jus et chair de framboise, fraise et mûre, mâtinés d'une délicate note de pétale de rose, texture soyeuse, finement tannique, notes poivrées et mentholées dynamisantes, fruits rouges confiturés, épices. Longue finale tendue, saline, sur le silex frotté.

Accords mets-vins : Un osso bucco de veau à la milanaise et dans quelques années à une côte de veau épaisse au jus et au confit d'oignons nouveaux ou un carré d'agneau rôti en croûte de noisettes.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2038 au moins

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : 2 heures d'aération en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : Beaune 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot Noir

Culture : Principes biologiques