

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Ile des Vergelesses - 2022



Vincent Rapet s'est affirmé, au fil des années, comme une des grandes signatures de Pernand-Vergelesses : ses vins illuminent les meilleurs terroirs de la colline de Corton, dans les deux couleurs. Ce Pernand 1er Cru Ile de Vergelesses à la fois raffiné, floral et gourmand constitue une des grandes réussites d'un millésime 2022 rayonnant, vinifié à quatre mains par Vincent et son fils Robin.

Les Rapet exploitent une vigne d'une cinquantaine d'années située sur ce climat formant une « île », isolée de part et d'autre par un chemin, entre les Vergelesses de Savigny d'un côté, et ceux de Pernand de l'autre. Il occupe une position idéale à mi-pente, sur une orientation au levant, et offre des sols bien drainants, mêlant calcaires et argiles rouges riches en oxydes de fer. Sur ce millésime 2022 au profil plutôt solaire et concentré, Vincent a pu aller chercher des maturités poussées, comme il les affectionne, avec un fruit texturé et expressif, la qualité du terroir permettant en outre de conserver de magnifiques acidités, expressives et juteuses.

La fermentation se déroule sur 15 jours, avec des pigeages réguliers, avant un pressurage très doux et un élevage en fûts pendant une quinzaine de mois, intégrant environ 20% de bois neuf. Ce Pernand résolument gourmand et de belle densité est clairement structuré pour une belle et lente évolution en cave. Après une bonne aération, on perçoit déjà son charme tendre et gourmand de prime abord : passée une touche fumée nous rappelant immédiatement l'empreinte du sol, on se régale de notes de coulis de fruits rouges, de panna cotta à la framboise et au miel, de pâte de coing et d'abricot, de confiture de cerises. Quelques touches de tabac blond et une nuance de caramel précèdent de subtiles épices, qui apportent une sensation d'énergie parfaitement canalisée : on pense noix de muscade, poivre blanc et baie rose. Quelques notes florales sensuelles, autour de l'extrait de pivoine, de l'œillet et du jasmin, viennent adoucir les contours d'un vin particulièrement charmeur.

La dimension épicée s'affirme dans une bouche charnue et énergique. Les saveurs de confiture de groseille, de marmelade aux agrumes, de tomate confite sont maintenant relevées de stimulantes notes de baie rose, de poivre Sichuan aux accents mentholés, d'extrait d'eucalyptus. La finale est encadrée par des tanins mûrs, et cette expression du sol évoquant à la fois le cuir, la roche ferrugineuse et les épices. Elle s'allonge avec élégance sur une succulente touche de cerise confite.

Bien que très expressif dès aujourd'hui, ce Pernand-Vergelesses 1er Cru

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Ile des Vergelesses méritera de séjourner au moins 3 ans en cave pour mieux vous régaler sur un tartare en « aller-retour », une pintade rôtie ou un pigeon braisé, accompagné de pommes allumettes, gratin Dauphinois ou tagliatelles fraîches.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Ile des Vergelesses - 2022



Dégustation et accords

Robe : Rubis, intensité moyenne

Nez : Tendre et gourmand : touche fumée, coulis de fruits rouges, panna cotta à la framboise et au miel, pâte de coing et d'abricot, confiture de cerises, tabac blond, caramel, noix de muscade, poivre blanc et baie rose, pivoine, œillet, jasmin.

Bouche : Charnue, énergique, confiture de groseille, marmelade aux agrumes, tomate confite, relevées de stimulantes notes de baie rose, de poivre Sichuan mentholés, d'extrait d'eucalyptus. Finale encadrée de tanins mûrs, et de cuir, roche ferrugineuse, épices.

Accords mets-vins : Sur un tartare en « aller-retour », une pintade rôtie ou un pigeon braisé, accompagné de pommes allumettes, gratin Dauphinois ou tagliatelles fraîches.



Conseils de service

À consommer :
Dès 2025 et jusqu'en 2040 au moins

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : 2 heures d'aération en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Millésime : 2022

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot Noir

Culture : Principes biologiques