

## Domaine Rapet - Grand Cru Corton - 2022



Sur ce millésime 2022 de chair voluptueuse et d'énergie, les Rapet signent un grand Corton, à la fois poétique, intense et longiligne, issu du finage d'Aloxe-Corton. Vincent Rapet réunit dans cette cuvée les raisins de deux petites parcelles de vignes âgées d'une cinquantaine d'années : toutes deux se situent sur la partie inférieure de la colline, au-dessous des Pougets, et profitent d'une exposition au Sud.

La première sur le climat les Chaumes et la Voie Rosse présente des sols caillouteux mêlés à des argiles fines ferrugineuses, à la couleur rougeâtre. La deuxième, en contrebas, sur le secteur de Meix, offre des sols plus profonds, dans lesquels le système racinaire des vieilles vignes s'est développé, transmettant au vin cette densité charnue et veloutée typique du Corton signé Rapet.

Après une macération assez courte, de 15 jours environ intégrant des pigeages réguliers, le vin est entonné et élevé pendant 18 mois environ, en intégrant peu de bois neuf (20% à peine). En 2022, la Bourgogne tutoie les sommets avec des vins rouges de pure gourmandise, charnus et élégants, intenses et au fruit éclatant : ce magnifique Corton en constitue une illustration quasi-parfaite.

C'est un nez de pinot noir profond et conquérant qui attend le dégustateur. Mûre, confiture de myrtille, cassis, cerises burlat et bigarreau, l'éclat et la précision d'un fruit bien mûr et expressif impressionnent. Des senteurs florales de violette, de rose, de pivoine et de feuille d'eucalyptus donnent de la complexité à cette composition intense et pure. Quelques touches sanguines et des parfums d'épices douces comme la cannelle, le bâton de réglisse, le clou de girofle et le poivre blanc apportent quelques accents exotiques à ce bouquet charmeur et étagé. Une pointe de beurre frais et quelques nuances de tabac blond soulignent un boisé fin et ciselé.

Charnue et généreuse, la bouche se distingue par un équilibre remarquable entre une puissance contenue et une vraie finesse de texture. Les tannins sont soyeux et délicats, et laissent toute sa place à la fraîcheur du fruit croquant et juteux. Cassis, gelée de groseille, grenade, framboise, coulis de mûres, confiture de myrtilles : on se régale de ce vin gourmand, soutenu par une acidité fine parfaitement maîtrisée. Le poivre, la cannelle et le clou de girofle viennent épicer l'ensemble et rajoutent de la profondeur à un jus dense et savoureux, qui demandera un peu de patience. Le temps affinera le vin et rajoutera encore allonge et pureté.

Ce grand Corton sensuel et généreux trouvera de magnifiques partenaires sur des plats de belle intensité aromatique : une pièce de bœuf grillée, un

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

canard à l'orange, un lièvre à la Royale ou en civet, une noisette de chevreuil nappé d'une sauce aux baies rouges, un civet de marcassin ou des cailles aux raisins.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Rapet - Grand Cru Corton - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Rubis, intensité moyenne

Nez : Profond et conquérant : Mûre, confiture de myrtille, cassis, cerises burlat et bigarreau, violette, rose, pivoine, feuille d'eucalyptus, touches sanguines, cannelle, bâton de réglisse, clou de girofle, poivre blanc, beurre frais, tabac blond.

Bouche : Charnue, généreuse, équilibre remarquable entre puissance contenue et finesse de texture, tannins soyeux et délicats, fraîcheur du fruit croquant et juteux, cassis, gelée de groseille, grenade, framboise, coulis de mûres, confiture de myrtilles, épices.

Accords mets-vins : Une pièce de bœuf grillée, un canard à l'orange, un lièvre à la Royale ou en civet, une noisette de chevreuil nappé d'une sauce aux baies rouges, un civet de marcassin ou des cailles aux raisins.



### Conseils de service

À consommer :  
Idéalement entre 2027 et 2045

Température de service : 16 à 17°

Ouverture : Carafage recommandé (1 à 2 heures)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Grand Cru

Millésime : 2022

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot Noir

Culture : Principes biologiques