

Domaine Rapet - Bourgogne Aligoté - 2016



Heureusement que quelques grands vigneron de la Côte de Beaune (et de la Côte Chalonnaise) ont choisi de ne pas totalement délaisser le cépage aligoté au bénéfice du chardonnay. Et de nous montrer qu'il peut donner de très jolis vins, à la fois tendus et gras, aux notes charmeuses de fleurs blanches, de citron mûr, de beurre frais et de fougères, et 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, autour de 350 mètres, et garantit au raisin de conserver une belle fraîcheur. Le sol, mince mais très marneux, donne au vin une vraie texture, étonnamment dense pour un Aligoté.

Paradoxalement, en 2016, les vignes d'altitude comme celle-ci ont été plutôt épargnées par l'épisode de gel de fin avril, qui s'est « concentré » sur la plaine et les bas de coteau. Les belles conditions de l'été ont ensuite permis au raisin d'afficher une haute concentration aromatique sans pour autant manquer d'acidité.

Pour son Aligoté, Vincent choisit de vinifier à la fois en cuve et en fûts de plusieurs vins, afin de donner au vin un supplément de mâche et de relief que l'on trouve rarement dans un Bourgogne Aligoté. Au final, on est particulièrement séduit par l'élégance et le bel équilibre qui s'exprime ici dès le premier nez, entre roche, citron, pomme, fougère et herbes fines.

Même sensation en bouche, où la fraîcheur typique de l'aligoté (et des terroirs de Pernand) s'accompagne d'une très belle texture, enveloppante et charnue. La longueur en bouche, sur de fins amers minéraux, en surprendra plus d'un ! Voici certainement l'un des Bourgognes Aligoté les plus réussis du millésime, idéal avec un saumon fumé, des fruits de mer, des escargots ou un plateau de charcuterie blanche, entre mortadelle et saucisson à l'ail.

Comme disait l'autre, « l'essayer, c'est l'adopter »... Nous l'avons unanimement adopté !

Vin noté 17/20 (N°1/110) dans le Dossier Spécial Vin 2017 du Point

Domaine Rapet - Bourgogne Aligoté - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Frais et minéral : roche pilée, coquillage, citron frais, fougère, herbes fines. Beurre aux agrumes.

Bouche : De la texture, de la chair, tenue par une jolie tension rafraîchissante. Droit, belle sensation de pureté, doté d'une finale à la persistance très honorable.

Accords mets-vins : Apéritif dînatoire : Saumon fumé, huîtres et bulots, salade de petits gris, plateau de charcuterie blanche, entre mortadelle et saucisson à l'ail.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2021

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Aligoté doré

Culture : Raisonnée