

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Clos des Champs Pimont - 2016



Entre l'iconique colline de Corton et les célèbres appellations de Pommard et Volnay, les amateurs de grands vins bourguignons passent souvent un peu vite sur le finage de Beaune, peut-être plus connu pour ses Hospices, ses grandes maisons de négoce et ses caveaux que pour ses vignes. Pourtant, l'appellation Beaune recèle en son sein pas moins de 42 premiers crus, dont quelques trésors comme le célèbre Clos des Mouches.

Consciente de l'immense qualité de certains terroirs beaunois, la famille Rapet possède depuis longtemps plusieurs premiers crus de Beaune, le plus souvent plantés en pinot noir. Nouveau venu dans la production familiale, ce Clos des Champs Pimont blanc nous a impressionnés par sa stature, sa précision et sa profondeur.

Située derrière les faubourgs de Beaune, sur le flanc droit de la montagne Saint-Désiré, le climat des Champs Pimont occupe une belle orientation au levant. C'est dans la partie haute du premier cru, au sol crayeux de calcaires détériorés, que le chardonnay trouve son terrain de prédilection (le bas de coteau, plus limoneux, étant souvent planté en pinot noir). De maturité plutôt précoce, cette parcelle de vieilles vignes est l'une des toutes premières vendangées par les Rapet. Heureusement pour nous, elle fut aussi, en 2016, l'une des rares parcelles relativement épargnées par l'épisode de gel de fin avril.

Après une fermentation et un élevage sur lies, pendant un an en demi-muids, ce 1er Cru Clos des Champs Pimont devrait vous charmer par la franchise de ses arômes associant chèvre-feuille, poire pochée, épices douces, craie et zeste d'agrumes confits. Belle franchise que l'on retrouve en bouche, dans un style ample, charnu et très gourmand, où l'élevage, particulièrement subtil et précis, est entièrement au service du fruit et du sol. Un sol qui ne manque pas de donner du « peps » à la finale, serrée, dans un registre épicé et tonique. Le potentiel de garde est évident : 8 ans au moins ! Bravo.

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Clos des Champs Pimont - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Franc et gourmand : chèvrefeuille, violette, poire pochée, épices douces (vanille, cannelle), noisette, craie et zeste d'agrumes confits.

Bouche : Un style ample, charnu et très gourmand, où l'élevage, particulièrement subtil, est entièrement au service du fruit et du sol. Du « peps » sur la finale, droite et serrée, dans un registre épicée et tonique.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud en papillote, bar grillé avec son beurre blanc, risotto aux pétoncles. volaille pochée et sauce "poulette". Langres pas trop affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1/2 heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Beaune ou Côte de Beaune

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée