

Domaine Rapet - Bourgogne Aligoté - 2017 - blanc



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. Ils nous montrent, au fil des années, qu'il peut donner de très jolis vins, à la fois tendus, frais et concentrés, au bouquet charmeur 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.

En 2017, les vignes d'une trentaine d'années n'ont pas souffert du gel qui a pourtant montré « ses dents acérés » à nouveau fin avril, sans faire de dégât cette fois. 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, la fraîcheur et le bel équilibre qui s'expriment ici dès le premier nez, entre roche pilée, citron, gelée de 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 encore une fois 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.

A ne surtout pas manquer !

Domaine Rapet - Bourgogne Aligoté - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflet vert

Nez : Frais et minéral : roche pilée,
citron frais, fougère, herbes fines
(coriandre), gelée de pomme.

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 surprenante à ce niveau.

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 2022

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Cépage : Aligoté doré

Culture : Raisonnée