

Domaine Rapet - Magnum Corton-Charlemagne Grand Cru - 2015 - blanc



Les Rapet produisent chaque année l'une des plus belles références du mythique grand cru du Nord de la Côte de Beaune. Il faut dire que le vin est ici particulièrement bien né : il est issu de 4 parcelles différentes, toutes situées sur les lieux-dits En Charlemagne et Le Charlemagne, considérés à juste titre, comme les plus grands terroirs à chardonnay de toute la colline de Corton, qui compte tout de même plus de 110 hectares de vignes... Nous sommes ici au cœur du vignoble historique, déjà cultivé par les moines de Saulieu, après que Charlemagne leur a donné des vignes à la fin du 8^{ème} siècle.

Bien conscient du caractère exceptionnel de ce patrimoine, Vincent Rapet ne se contente pas de « gérer » l'héritage, mais continue à renouveler et replanter régulièrement les pieds lorsque nécessaire. Les jeunes ceps, d'une dizaine d'années, apportent finesse et franchise du fruit, tandis que les vignes plus anciennes, âgées de 50 et plus, donnent concentration et énergie minérale du terroir. Une minéralité hors-norme que l'on doit bien sûr à ces sols peu profonds, pentus et très caillouteux, mêlant calcaires, marnes et silex détériorés. Les conditions plutôt chaudes et solaires du millésime 2015 ont parfaitement bien convenu au Grand Cru Corton et à son terroir naturellement plus frais que celui de ses cousins du côté de Chassagne et Puligny.

Effectivement, ce Corton-Charlemagne 2015 offre un rare équilibre entre une superbe maturité du fruit et une fraîcheur tonique particulièrement stimulante, qui en fait de toute évidence l'un des vins les plus aboutis et impressionnants du secteur. L'empreinte minérale du terroir s'exprime d'emblée sur des notes de pierre concassée et de coquille d'huîtres, accompagnées d'arômes de citron confit, de fruits blancs mûrs, de violette, d'acacia, et de superbes notes d'élevage savamment dosées évoquant le bois de rose, la cannelle et la noix de muscade.

Même sensation de complexité et de plénitude en bouche, où le vin imprègne votre palais de cette force presque tellurique qui jaillit du sol. A la fois charnu et d'une élégance altière, ce magnum de Corton-Charlemagne aura bien sûr besoin de passer encore quelques années en cave pour se délier et exprimer toute sa profondeur. Grand !

Quantité limitée à 2 Magnums par client

© 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Magnum Corton-Charlemagne Grand Cru - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Complexe : pierre concassée et coquille d'huîtres, citron confit, fruits blancs mûrs, violette, acacia, menthe fraîche, superbes notes d'élevage savamment dosées évoquant le bois de rose, la cannelle et la noix de muscade.

Bouche : Complexité et de plénitude en bouche, où le vin imprègne votre palais de cette force presque tellurique qui jaillit du sol. A la fois charnu et altier. Très longue finale qui s'approfondira avec les années.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud ou turbot rôti. Homard en sauce. Cassolette de Saint-Jacques. Ris de veau braisés. Volaille de Bresse aux morilles. Fromage de vache bourguignon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2032

Température de service : 12 à 13°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille épaulée (ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée