

Domaine Rapet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2017 - 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 eut 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.

Ce millésime 2017 conjugue à merveille le volume et la puissance d'un terroir d'exception avec une vitalité et une fraîcheur épatantes, typiques de l'année. Fleurs blanches, herbes fines, eucalyptus, marbre pilé, noisette et citron : dès le premier nez, on ressent une grande finesse et, surtout, une énergie hors du commun. Bien sûr, volume et densité sont bien là, dans cette bouche à l'allonge presque tannique, mais on sent déjà poindre les messages du sol, tout en subtilité épicée. Concentration, acidité, pureté du fruit, trame minérale, longueur : tous les ingrédients sont réunis et parfaitement imbriqués. De toute évidence, le potentiel de ce vin est énorme.

Même s'il affiche déjà un profil séduisant et plus expressif que dans certains millésimes précédents, il est évident qu'il faudra patienter un minimum de 5 années pour qu'il commence à dévoiler toute sa profondeur et l'étendue de sa palette aromatique. Encore une fois, Vincent Rapet signe un Corton-Charlemagne absolument incontournable, parfaitement ancré dans son terroir et dans le millésime.

Domaine Rapet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2017 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Fin et énergique : fleurs blanches (chèvrefeuille), herbes fines (cerfeuil), eucalyptus, marbre pilé, noisette, citron confit, poire.

Bouche : Volume et densité en attaque sur un grain de texture tannique. Milieu de bouche très nuancé, avec de subtiles notes épicées. Droiture, longueur déjà impressionnante.

Accords mets-vins : Dos de cabillaud ou turbot rôti. Homard en sauce. Cassolette de Saint-Jacques. Ris de veau braisés. Dans une dizaine d'années, une volaille de Bresse pochée puis crémée. Fromage de vache bourguignon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2035

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