

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2018 - blanc



Le climat Sous Frétille, justement classé en 1er Cru en 2001, est à la fois très ensoleillé, grâce à son orientation plein sud, mais il est aussi assez frais par sa position relativement élevée sur le coteau et son exposition aux vents : sa position ouverte, à la jonction de deux combes, permet de conserver une certaine fraîcheur et d'éviter une maturation trop rapide des raisins, surtout dans les années chaudes.

La parcelle, d'un hectare environ, exploitée par Vincent Rapet, est plantée de vieilles vignes et bénéficie d'un sol pauvre et mince (pas plus de 40 cm de terre) qui laisse rapidement la place aux marnes blanches et aux calcaires.

Les conditions sont idéales pour produire ici un grand blanc élancé, vibrant et intensément minéral. Ce sont bien toutes les qualités que l'on retrouve dans ce magnifique 2018 qui fait clairement partie des plus belles réussites du millésime sur le finage de Pernand-Vergelesses !

Après un élevage en fûts, toujours très discret et délicat chez Rapet, intégrant un petit quart de bois neuf, ce 1^{er} Cru Sous Frétille nous enchante dès le premier nez à la fois crayeux et éminemment floral. On se promène dans un jardin fleuri, au printemps, entre chèvrefeuille, lilas et violette. On sent la fraîcheur d'une eau de roche, dévalant des pentes herbeuses de montagne. On perçoit aussi cette minéralité calcaire omniprésente qui apporte au vin énergie et finesse.

La belle maturité du fruit se révèle en bouche avec éclat. Le vin déploie d'irrésistibles saveurs d'abricot, de kiwi, de poire, de pomme et de gelée de raisins. Là encore, on retrouve cependant une belle tension, structurée autour de la dimension acidulée des agrumes, entre écorce d'orange et clémentine, et de la salinité crayeuse que la vigne a su trouver dans le sol.

La droiture est exemplaire, la longueur aussi. Nous ne pouvons que vous recommander de laisser ce 1^{er} Cru Sous Frétille se patiner quelques années en cave. Le plaisir n'en sera que plus grand lorsque vous l'associerez à des langoustines rôties ou une sole au beurre blanc.

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Sous Frétille - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or, reflets verts

Nez : Intense et raffiné : craie, chèvrefeuille, lilas, violette, eau de roche. Beaucoup de fruits : abricot, kiwi, poire, pomme et gelée de raisins. Une touche de mandarine.

Bouche : Du volume, superbe maturité du fruit sur les fruits blancs et jaunes et une touche de kiwi. De fins amers (écorce d'orange) apportent du peps. Salinité crayeuse sur la finale.

Accords mets-vins : Sole ou barbue au beurre blanc. Risotto aux langoustines. Ris de veau à la crème. Fromage de vache onctueux, comme un munster ou un époisses.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée