

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Clos des Champs Pimont - 2018 - blanc



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 impressionne chaque année par sa stature, sa précision et sa profondeur.

Situé 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. Il forme un petit cirque en contrebas d'une ancienne carrière.

C'est dans la partie haute du premier cru, au sol crayeux formé par les éboulis calcaires issus de cette carrière, que le chardonnay trouve son terrain de prédilection (le bas de coteau, plus limoneux, étant souvent planté en pinot noir). En outre, le sous-sol est riche en oxydes de fer qui vont contribuer à donner au vin son intensité minérale. De maturité plutôt précoce, cette parcelle de vieilles vignes figure généralement, comme en 2018, parmi les premières vendangées par Vincent et son équipe.

On aime ici le mariage très réussi entre sensualité du fruit et une dimension fumée délicate, évoquant la pierre à fusil et les éclats de noisette grillés. Les fruits blancs savoureux, entre poires Comice et Conférence, pomme Boskoop et pêche blanche, se parent d'une touche miellée qui renforce le caractère gourmand de ce Champ Pimont. Quelques épices raffinées planent au-dessus du verre, on pense à la cardamome et au poivre blanc, tandis que des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) apportent ce tonus indispensable.

Là encore, Vincent nous montre sa maîtrise exceptionnelle, aussi bien dans la juste maturité du fruit que dans sa capacité à révéler, à travers un élevage subtil et discret, toutes les nuances du terroir. On retrouve en bouche ce fruité juteux et savoureux, autour de la poire, mais aussi cette structure à la fois dense et serrée, parfaitement fuselée par la minéralité des sols.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Un sol qui ne manque pas de donner du « peps » à la finale, dense et serrée, dans un registre épicé et tonique. Le potentiel de garde est évident : 8 ans au moins ! Bravo.

© 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Clos des Champs Pimont - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Minéral et sensuel : pierre à fusil, éclats de noisette grillés. Poires Comice et Conférence, pomme Boskoop et pêche blanche. miel fin. Quelques épices (poivre, cardamome). Citron.

Bouche : Fruité juteux et savoureux, autour de la poire, mais aussi cette structure à la fois dense et serrée, parfaitement fuselée par la minéralité des sols. Finale dense et épicée. De l'énergie.

Accords mets-vins : Langoustines flambées. Brochette de gambas. Bar grillé avec son beurre blanc. Plus tard, risotto aux pétoncles. volaille pochée et sauce "poulette". Soumaintrain pas trop affiné.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Beaune 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Raisonnée