

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru En Caradeux - 2019 - blanc



S'il est peut-être moins connu que les 1er Crus Ile de Vergelesses, Fichots ou Frétille, le climat En Caradeux fait pourtant partie des tout meilleurs terroirs du finage de Pernand. Ce coteau pentu, orienté plein Est, fait directement face à la colline de Corton. Ici, la géologie est complexe : les sols assez minces et légers, de nature plutôt siliceuse, s'appuient sur un sous-sol mêlant éboulis calcaires et marnes, qui apportent au vin structure et intensité minérale.

Sur ce millésime 2019 solaire et concentré, avec son été sec et chaud, le caractère plutôt frais et tardif de ce terroir situé en sortie de la combe de Pernand a permis au chardonnay de conserver d'excellents niveaux d'acidité, tout en développant une haute concentration aromatique. Au final, Vincent semblait ravi de la parfaite maturité de son raisin, que l'on ressent tout de suite dans la belle complexité aromatique du vin, à la fois sensuelle, riche mais parcourue d'une belle énergie aux accents d'agrumes et d'épices.

Après un pressurage lent et délicat et un débourbage à basse température, le vin est vinifié puis élevé sur ses lies en fûts (dont moins d'un tiers de fûts neufs) pendant un an. Depuis une dizaine d'années, Vincent a fait le choix d'abandonner les barriques de 228 litres pour des demi-muids de 350 litres qui marquent moins le vin et permettent au terroir d'être mieux mis en valeur.

Dès le premier nez, on se délecte de notes franches de pâte d'amande et de pignon, de financier et de millefeuille, de muguet et d'œillet blanc, d'huile de noisette et de miel de lavande ou de mimosa, de cannelle et de curcuma. On imagine même fort bien quelques évocations de truffe blanche après quelques années de cave... Plus le vin s'aère, plus la sensation d'énergie arrive au premier plan : on pense maintenant aux agrumes, entre citron vert, pomelo et clémentine, au poivre blanc, au gingembre, mais aussi à la verveine et à la citronnelle. C'est un festival !

La bouche n'est pas en reste, parfaitement équilibrée entre un volume considérable de fruit, et l'expression effilé, vibratoire du sol, qui s'intensifie plus on avance vers la finale. Les saveurs de pêches bien mûres, de poire au pralin, de pommes légèrement caramélisées s'accompagnent d'une dimension acidulée évoquant la rhubarbe et les zestes d'agrumes, et d'une touche saline.

Si ce très séduisant 1^{er} Cru En Caradeux apporte déjà beaucoup de plaisir,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

nul doute qu'il aura encore gagné en harmonie dans 5 ans. Il vous invite à passer à table autour d'une cuisine généreuse : on pense à un poisson rôti, une blanquette ou une poule au riz...

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru En Caradeux - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : Pâte d'amande et pignon, financier et millefeuille, muguet et œillet blanc, huile de noisette, miel de lavande ou de mimosa, cannelle et curcuma. citron vert, pomelo et clémentine, poivre blanc, gingembre, verveine et citronnelle

Bouche : Bien équilibrée entre le volume du fruit et l'expression effilée, vibratoire du sol, qui s'intensifie. Les saveurs de pêches bien mûres, de poire au pralin, de pommes légèrement caramélisées s'accompagnent d'une touche acidulée de rhubarbe et d'agrumes

Accords mets-vins : Un haddock poché et sa purée de pomme de terre, un dos de cabillaud rôti, beurre citronné et gnocchi, ou, dans quelques années, une blanquette de poissons ou de volaille, une poule au riz.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques (HVE)