

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Clos des Champs Pimont - 2019 - 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 ou les Grèves.

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 sa structure et son intensité minérale. De maturité plutôt précoce, cette parcelle de vieilles vignes figure généralement parmi les premières vendangées par Vincent et son équipe. En 2019, ils ont inauguré les vendanges avec elle, le 8 septembre. Conscient de la richesse naturelle de son Clos des Champs Pimont, Vincent a fait le choix cette année d'en élever un petit tiers dans des œufs en béton, plus neutres, le reste étant vinifié en fûts.

On aime le mariage très réussi entre le caractère résolument séducteur du millésime et l'énergie stimulante, communicative, que le vin a su trouver dans le sol. Dès le premier nez, on se laisse porter par des notes à la fois enveloppantes et délicates de fleurs épanouies, de massepain, d'amande douce, de praliné, d'épices tendres comme le curcuma, la cannelle ou la vanille, de pollen, d'œuf au lait, de beurre et de fruits blancs pochés. C'est un délice !

Le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire ! Il se double maintenant d'une dimension énergique, soutenue par des saveurs d'agrumes, orange sanguine en tête, et un fruité frais et particulièrement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

savoureux, de pêche de vigne, d'abricot et de mangue. Si le vin se montre nourrissant, il est parcouru d'une belle vibration minérale qui le rend très actif sur le palais. Complet, dense mais stimulant sur la finale, il appelle une cuisine sensuelle, aux saveurs délicates : on pense à un risotto aux noix de Saint-Jacques, une sole meunière ou des tagliatelles fraîches aux palourdes...

Une des grandes réussites du millésime, qui en compte décidément beaucoup : bravo !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Clos des Champs Pimont - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Très sensuel : des notes à la fois enveloppantes et délicates de fleurs épanouies, de massepain, d'amande douce, de praliné, d'épices tendres comme le curcuma, la cannelle ou la vanille, de pollen, d'œuf au lait, de beurre et de fruits blancs pochés

Bouche : Beaucoup d'énergie sur des saveurs d'agrumes, orange sanguine en tête, et un fruité frais et savoureux, de pêche de vigne, d'abricot et de mangue. Nourrissant mais parcouru d'une vibration minérale active, stimulante.

Accords mets-vins : Un risotto aux noix de Saint-Jacques, une sole meunière ou des tagliatelles fraîches aux palourdes.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Beaune 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes organiques (HVE)