

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Bressandes - 2019 - blanc



Attention : une rareté absolue, produite sur un seul fût, que Vincent Rapet nous fait le plaisir de partager avec vous. Un vin à l'aromatique tendre et sensuelle, un vin enveloppant qui cajole les sens, un vin charnu, ample et pulpeux, profondément ancré dans les argiles. Un vin nourrissant, parfaitement gainé par une juste acidité! Un pur vin de plaisir en somme...

Ce 1er Cru occupe une position de haut de coteau, à une altitude allant jusqu'à 300 mètres, juste au-dessus du célèbre Premier Cru Les Grèves. Ici le pinot noir est très majoritaire, mais Vincent a gardé quelques rangs de chardonnay plantés voici plus de 35 ans déjà, sur une des zones les plus calcaires et pentues du Cru. Bien lui en a pris, tant ce vin (qu'il réserve d'habitude à un seul client historique et à sa famille) combine avec bonheur puissance et délicatesse, un volume pulpeux et une juste tension. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2019, à la fois solaire et aux rendements réduits, qui a permis au chardonnay d'atteindre une haute concentration malgré l'altitude élevée.

Vinifié et élevé dans un fût d'un an, ce 1er Cru Les Bressandes se livre, dès le premier nez, dans un registre éminemment caressant et enjôleur. On pense tout de suite à une terre fraîchement retournée, à des sous-bois et quelques champignons sauvages, au miel et au colophane, aux céréales battues. On se régale de notes de suc de violette et de jasmin. L'éclat du fruit est remarquable, dominé par une poire bien mûre et juteuse complétée d'une touche plus tonique évoquant la pomme Granny, ainsi que la verveine.

En bouche, la chair veloutée, presque crémeuse, et surtout très savoureuse du fruit offre un charme irrésistible : on se régale autour d'un trio de pommes Boskoop, Canada et Reinette et de quelques notes plus tropicales évoquant l'anone. Les agrumes, mandarine et orange en tête, apportent ce qu'il faut d'énergie et de tension, tandis qu'une note poivrée puissante monte progressivement dans la rétro-olfaction.

La finale, profondément ancrée dans le sol, est intense et finit de donner à ce 1^{er} Cru Bressande son profil profond, résolument charmeur, plus yang que yin. Un vin avec une telle structure méritera de patienter au moins 5 ans en cave avant de vous régaler sur une poule au pot, des bouchées à la Reine ou un bar cuit en croûte de sel accompagné de son beurre blanc et d'une purée à la façon « Robuchon »... Collector !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Bressandes - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Caressant, gourmand : terre fraîchement retournée, sous-bois et champignons sauvages, miel et colophane, céréales battues. Suc de violette, jasmin. Poire Williams, pomme Granny. Verveine.

Bouche : la chair veloutée et crémeuse du fruit offre un charme irrésistible : un trio de pommes Boskoop, Canada et Reinette et une note tropicale d'anone. Tension de la mandarine et de l'orange, une puissante note poivrée sur la finale

Accords mets-vins : On privilégiera une cuisine sensuelle au goût affirmé : une poule au pot, des bouchées à la Reine ou un bar cuit en croûte de sel accompagné de son beurre blanc et d'une purée à la façon « Robuchon »



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)