

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2020 - blanc



Ce n'est finalement qu'en 2000 que ce petit Clos, situé au cœur du village de Pernand, fut reconnu pour la qualité et la typicité des blancs qu'il donne, et ainsi, classé en Premier Cru. Mais, dans la famille Rapet, on n'a pas attendu cette date pour constater que le chardonnay faisait ici merveille, donnant des vins à la fois expressifs, gras et aromatiquement complexes et subtils.

A quelques mètres à peine de l'église de Pernand, les Rapet cultivent en monopole ce Clos d'un demi-hectare environ : les vignes sont plantées sur un sol marno-calcaire peu profond. Elles bénéficient d'un véritable micro-climat lié à leur exposition au Sud mais surtout à la situation du Clos, bien protégé des vents dominants grâce aux hauts murs qui le ceignent. Le Clos du Village est traditionnellement une des toutes premières parcelles vendangées au Domaine.

Après une fermentation et un élevage sur lies, pendant un an en demi-muids, ce 1er Cru Clos du Village incarne parfaitement les qualités du millésime et l'identité de son terroir : il porte en lui le charme et la rondeur sensuelle d'un fruit bien mûr tout en dégageant une impression de fraîcheur aussi étonnante qu'omniprésente sur ce millésime 2020 pourtant solaire et précoce, ainsi qu'une stimulante tension minérale en bouche.

Le nez est instantanément floral, déployant de sublimes notes de jasmin, de lilas blanc et de genêt, mâtinées d'une nuance de miel d'acacia. Lui répondent, après une légère agitation, des évocations lactées et crémeuses, aux accents vanillés, entremêlées de pâtisseries orientales raffinées comme la corne de gazelle. La cire fraîche mais également la réglisse épaississent sensiblement le trait. Une légère touche chlorophyllienne précède l'expression de fruits blancs frais et juteux, juste cueillis dans le verger. C'est complexe et harmonieux en diable.

La bouche est tonique. Elle convoque des saveurs acidulées d'agrumes et de rhubarbe. A l'instar du nez, elle propose une large palette aromatique, très expressive, dans laquelle on retrouve des herbes tisanières comme la verveine et le tilleul, des épices toniques, poivre de Sichuan et baie de genièvre en tête. Les amers fins de l'écorce d'orange font leur apparition sur un lit de matières onctueuses évoquant des gelées de fruits blancs et jaunes. Le milieu de bouche permet de nous arrêter sur quelques

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

expressions pâtissières subtiles doublées d'un toasté léger. La finale saline voire iodée allonge sereinement une structure finement crayeuse. Un modèle d'équilibre et de digestibilité.

Ce très réussi Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru Clos du Village paraît être né pour accompagner crustacés et poissons à chair ferme. On pense à un bar mariné, à un carpaccio de noix de Saint-Jacques, à des langoustines juste snackées ou, après quelques années de cave, à une soupe de lotte et de palourdes au lard.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, lumineuse

Nez : Floral et sensuel : jasmin, lilas blanc et genêt, nuance de miel d'acacia, notes lactées et crémeuses, aux accents vanillés, corne de gazelle, cire fraîche, réglisse, cerfeuil et herbes fines, fruits blancs juste cueillis

Bouche : Entame tonique sur des saveurs acidulées d'agrumes et rhubarbe, mais aussi la verveine et le tilleul, et une touche épicée de poivre Sichuan et baie de genièvre. Milieu de bouche ample, entre fruits mûrs et note toastée. Finale saline, iodée

Accords mets-vins : Un bar mariné, à un carpaccio de noix de Saint-Jacques, à des langoustines juste snackées ou, après quelques années de cave, à une soupe de lotte et de palourdes au lard.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Biologique