

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Clos des Champs Pimont - 2020 - 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 exploite depuis longtemps plusieurs premiers crus de Beaune, le plus souvent plantés en pinot noir. Mais ils ont également su identifier quelques parcelles particulièrement propices au chardonnay. C'est le cas de ce 1^{er} Cru du Clos des Champs Pimont blanc, qui 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. Conscient de la richesse naturelle de son Clos des Champs Pimont, Vincent fait le choix d'en élever une partie dans des œufs en béton, plus neutres, le reste étant vinifié en fûts.

On aime ici l'équilibre magistral entre grâce florale, fraîcheur anisée et sensualité des fruits pochés, aux accents miellés. Le nez s'ouvre dans un registre poétique évoquant la douceur caressante d'une pêche blanche délicatement pochée, d'un coulis de poire, d'un miel d'acacia, de petites fleurs cristallisées et de sucre glace, de bonbons à l'anis de Flavigny. Au fil de l'aération, des nuances subtiles d'agrumes et d'herbes fines s'affirment, venant souligner cette fraîcheur aussi surprenante que typique de ce millésime 2020. On pense aux citrons jaunes et verts, au kiwi, à la coriandre et au cerfeuil, mais aussi à de délicates effluves florales et mellifères, évoquant une balade printanière dans un verger au milieu des pêchers, pommiers ou citronniers en fleurs. Quelle classe !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Le plaisir ne redescend pas en bouche, bien au contraire : une texture enveloppante, presque huileuse, envahit le palais, déposant sur les papilles de succulentes saveurs de coulis de fruits blancs, de crème de citron, de liqueur de mandarine, d'huile d'amande douce, de vanille, de gelée de pamplemousse et de meringue. C'est un pur délice, rafraîchi à présent par une touche plus énergique de noyau de pêche et de kiwi. Ce milieu de bouche au charme fou annonce une finale superbe d'équilibre, une finale dense, longue et pleine de fruits. Franchement, cette année, de 1^{er} Cru Champs Pimont tutoie les cimes.

Il appelle une cuisine sensuelle, généreuse : d'ici 3 ou 5 ans, on l'accordera avec bonheur sur un suprême de volaille de Bresse poché, nappé d'une sauce crémeuse aux champignons, un tronçon de turbot rôti et sa sauce Hollandaise, une côte de veau cuite au sautoir accompagnée d'une purée à la Robuchon ou encore d'un risotto à la truffe (blanche ou noire, selon vos préférences).

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

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Clos des Champs Pimont - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, reflets verts

Nez : Poétique, équilibre magistral : pêche blanche délicatement pochée, coulis de poire, miel d'acacia, petites fleurs cristallisées, sucre glace, bonbons à l'anis de Flavigny, citrons jaunes et verts, kiwi, coriandre et cerfeuil, verger en fleurs

Bouche : Une texture enveloppante, huileuse, de succulentes saveurs de coulis de fruits blancs, de crème de citron, de liqueur de mandarine, d'huile d'amande douce, de vanille, de gelée de pamplemousse et de meringue. Une touche énergique de kiwi. Finale dense

Accords mets-vins : Un suprême de volaille de Bresse poché, nappé d'une sauce crémeuse aux champignons, un tronçon de turbot rôti et sa sauce Hollandaise, une côte de veau cuite au sautoir accompagnée d'une purée à la Robuchon ou encore d'un risotto à la truffe.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Beaune 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Biologique