

Domaine Rapet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2020 - blanc



Les Rapet produisent chaque année l'une des plus belles expressions du mythique grand cru du Nord de la Côte de Beaune. Il faut dire que le vin est ici particulièrement bien né : il est issu de 4 parcelles différentes, essentiellement situées sur le lieu-dit En Charlemagne, considéré à juste titre, comme le plus grand terroir à chardonnay de toute la colline de Corton, qui compte tout de même plus de 110 hectares de vignes... Nous sommes au cœur du vignoble historique, déjà cultivé par les moines de Saulieu, après que Charlemagne leur eût donné des vignes à la fin du 8ème siècle.

Bien conscient du caractère exceptionnel de ce patrimoine, Vincent Rapet ne se contente pas de « gérer » l'héritage, mais continue à renouveler et replanter régulièrement les pieds lorsque nécessaire. Les jeunes ceps, d'une quinzaine d'années aujourd'hui, comptent pour un petit tiers de l'assemblage : ils apportent une belle franchise du fruit et donnent au vin son éclat aromatique immédiat. A l'inverse, un autre tiers est issu de vieilles vignes de plus de 60 ans, qui donnent des raisins très concentrés et chargés de cette vibration minérale et cette profondeur verticale propre au terroir de Corton. Une signature du Grand Cru que l'on doit bien sûr à ces sols peu profonds, pentus et très caillouteux, mêlant calcaires, marnes et silex détériorés.

Disons-le tout net, ce millésime 2020 brille d'un éclat gourmand, d'une perfection des équilibres et d'une abyssale profondeur qui en font clairement un des grands flacons de l'année sur la Côte de Beaune. Il y a là tout ce dont on peut rêver. Conscient de la qualité exceptionnelle des jus, Vincent, avec la précision qui le caractérise, a fait le choix d'élever une petite partie de son Grand Cru dans deux œufs en ciment, le reste séjournant bien sûr en fûts, dont un tiers de neufs. L'utilisation de ces œufs lui permet de préserver au maximum de fraîcheur et de tension, qui s'équilibre avec le volume considérable du vin.

Dès le premier nez, ce délicieux Corton-Charlemagne fascine par sa lumière intérieure et sa sensualité gourmande : on plonge dans un univers foisonnant de poire Williams bien mûre et de coulis de pêche blanche, de noisette fraîche et de pignon, de financier aux amandes et de biscuit vanillé, de pralin et de sésame torréfié, de crème anglaise, de dragée et de miel subtil. Comment résister ?... La suite n'est pas moins affriolante, relevée d'épices revigorantes parmi lesquelles on reconnaît le gingembre mariné, le piment, l'encens et la baie de genièvre. La présence minérale est dense mais arrondie, elle évoque une roche polie par le temps.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La densité de bouche est phénoménale, mais loin d'être massif ou monolithique, le vin se révèle incroyablement souple, juteux et dynamique : les jus et coulis de fruits blancs et d'abricot à la pulpe savoureuse s'accompagnent d'un jaillissement d'agrumes, autour de l'orange sanguine, du pamplemousse et du citron vert. Des notes expressives de fruit de la passion annoncent un milieu de bouche énergique, relevé de gingembre, de réglisse et de baie de genièvre. Avec sa finale d'une incroyable persistance, ce Corton-Charlemagne affirme son statut avec une autorité souveraine.

Un modèle d'intensité et de profondeur, aussi délicieux jeune que dans 10 ou 20 ans. Un grand vin en somme...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Puissant, lumineux : poire Williams, coulis de pêche blanche, noisette fraîche, pignon, financier aux amandes, biscuit vanillé, pralin, sésame torréfié, crème anglaise, dragée, miel subtil, gingembre mariné, encens, baie de genièvre, pierre frottée

Bouche : La densité de bouche est phénoménale, mais souple, juteux, dynamique. Entre coulis de fruits blancs et d'abricot et énergie du citron vert, de l'orange sanguine et du pomelo. Finale interminable, relevée d'épices et de fruit de la passion

Accords mets-vins : Jeune, des langoustines snackées ou à la vapeur. Plus tard, un turbot rôti ou un Homard nappé de son jus de carapace réduit. Une volaille de Bresse pochée en demi-deuil. Un risotto à la truffe blanche.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille épaulée (ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne
Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification
Biologique