

Domaine Rapet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2021 - 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 eut 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 très vieilles vignes de plus de 60 ans, qui donnent des raisins très concentrés et chargés de cette vibration minérale, cette densité 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.

Sur ce millésime de finesse et de terroir, raffinement est bien le mot qui vient immédiatement à l'esprit lorsque l'on pose le nez sur le verre. Les premières impressions olfactives convoquent une brassée d'herbes fines parmi lesquelles on devine le basilic, la menthe fraîche mais aussi la verveine citronnée ou encore le cerfeuil. On repère assez vite quelques fragrances florales douces, sur des notes subtiles d'acacia et de tilleul, qui s'accompagnent d'une touche de zeste d'agrumes. On devine alors que ce nez se nourrit d'une matière profonde et large. On y revient souvent pour finir par se laisser séduire par de sensuelles touches lactées, évoquant crème de lait, beurre d'Isigny ou crème fouettée. Le bonheur, s'il reste raffiné, devient alors presque régressif.

Une première gorgée suffit pour que des myriades de perles puissamment aromatiques éclatent simultanément en bouche. La matière est dense, enveloppante et finement beurrée. L'onctuosité de ce Grand Cru est céleste, elle ouvre la voie pour une ascension vertigineuse. L'air est remplacé par des saveurs revigorantes d'agrumes, de citron vert et jaune. Quelques subtiles notes boisées font leur apparition sur la pointe des pieds. On perçoit d'exquises noisettes grillées et concassées. La finale,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

épicerie d'un bonheur gustatif presque indicible, révèle une intense minéralité saline, avec une touche de silex alliée à un peu de craie. Ce vin est solaire, il rayonne !

Des quenelles de brochet aux écrevisses ou encore un brillat-savarin aux truffes raviront les chanceux ! Si vous l'attendez cinq à dix ans, vous devriez vous pâmer de plaisir en l'associant à des raviolis de homard ou de langoustine, ou un turbot rôti sur une réduction de vin jaune, accompagné de morilles farcies au ris de veau. Un pur moment d'extase en perspective...

Quantité limitée à 2 bouteilles par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Corton-Charlemagne Grand Cru - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Raffiné, gourmand : une brassée d'herbes fines entre basilic, menthe fraîche, verveine citronnée et cerfeuil, acacia et tilleul, zeste de citron et cédrat, crème de lait, beurre d'Isigny, fruits blancs juste cueillis, une touche d'amande et de noisette

Bouche : Une matière dense, enveloppante et finement beurrée, rehaussée de saveurs d'agrumes et d'une touche empyreumatique entre noisette grillée et silex frotté, longue finale ascendante, autour d'une trame saline percutante

Accords mets-vins : Des quenelles de brochet aux écrevisses ou encore un brillat-savarin aux truffes. Plus tard, des ravioles de homard ou de langoustine, ou un turbot rôti sur une réduction de vin jaune, accompagné de morilles farcies au ris de veau.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2040 au moins

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