

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2022 - blanc



Le nom du climat des Combottes (plus exactement « Les Plantes de champs et combottes ») fait directement référence à sa situation géographique : il occupe en effet les fortes pentes d'une combe, orientée plein Ouest, dans le prolongement du village de Pernand-Vergelesses.

Vincent Rapet y exploite une parcelle d'altitude relativement élevée (entre 320 et 350 mètres), replantée par ses soins au tout début des années 2000. La vigne bénéficie d'un sol de marnes blanches, plutôt légères et riches en granulats calcaires. La forte déclivité ne rend pas le travail facile et oblige à planter la vigne en rangs courts, avec de véritables fossés inter-rangs qui permettent d'éviter l'érosion. En profondeur, les argiles sont nombreuses : leur capacité à retenir l'eau s'avère particulièrement bénéfique sur des millésimes solaires, aux étés chauds et secs, comme ce fût à nouveau le cas en 2022.

Le terroir, la nature même de ce millésime expressif, concentré mais empreint d'une étonnante fraîcheur, mais aussi le style de vinification pratiquée par les Rapet, en nuances et sans excès de bois neuf, tout concourt à donner à ce Pernand Les Combottes son bel équilibre entre raffinement floral, fraîcheur des agrumes et charme gourmand mais tonique d'un fruit croquant, juste cueilli de l'arbre.

On démarre dans le registre de l'élégance sophistiquée. La grâce et la légèreté des parfums floraux, autour des fleurs du verger et de la lavande à peine écloses, évoquent une atmosphère printanière. On pense également à la citronnelle, à l'eucalyptus et à l'acacia. Au fil de l'aération, l'éclat et l'énergie du fruit s'affirment, sur des notes de pommes Granny et Reinette, de pêche de vigne, de fruits de la passion et de melon jaune mais aussi quelques agrumes tonifiants parmi lesquels on reconnaît le citron vert, le pomelo et le zeste d'orange. L'empreinte minérale est discrète, effilée, évoquant de minuscules éclats de roche aux contours saillants.

En bouche, le jus, frais et vibrionnant, éclate d'une insolente jeunesse, loin des stéréotypes d'un millésime réputé riche et solaire. Une belle acidité juteuse et expressive souligne les saveurs croquantes de fruits blancs et d'agrumes, relevées de notes de gingembre, de coriandre et d'herbes fraîches. La finale est longue et sapide, portée par l'élan salin des calcaires et l'énergie des zestes d'agrumes.

Un vin à laisser s'assagir 3 ou 4 ans en cave avant de le servir sur un

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

plateau de fruits de mer, une terrine de poisson en gelée ou une salade russe. Plus tard, optez pour une poêlée de palourdes ou de praires, un carrelet grillé.

© 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair reflets verts

Nez : Élégant, sophistiqué : fleurs du verger, lavande, citronnelle, eucalyptus, acacia, pommes Granny et Reinette, pêche de vigne, fruits de la passion, melon jaune, citron vert, pomelo, zeste d'orange, éclats de roche aux contours saillants.

Bouche : Jus frais, vibrionnant, insolente jeunesse, belle acidité juteuse et expressive, saveurs croquantes de fruits blancs juteux et d'agrumes relevées de gingembre, coriandre et herbes fraîches. Longue finale sapide portée par les calcaires et les agrumes.

Accords mets-vins : 3 ou 4 ans en cave avant de le servir sur un plateau de fruits de mer, une terrine de poissons en gelée ou une salade russe. Plus tard, optez pour une poêlée de palourdes ou de praires, un carrelet grillé.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Biologique