

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Bressandes - 2023 - blanc



Attention : une rareté absolue, produite sur un seul fût, que Robin et Vincent Rapet nous font le plaisir de nous confier, en exclusivité pour les membres de la Route des Blancs. Un vin charmeur et tonique, à l'aromatique à la fois fraîche et sensuelle, un vin enveloppant qui cajole les sens, un vin charnu, pulpeux et dynamique, profondément ancré dans le sol qui lui donne ses accents salins et intensément épicés. Un vin nourrissant, parfaitement gainé par une juste acidité qui l'étire et lui donne un élan prodigieux. Un pur vin de plaisir en somme...

Ce 1er Cru occupe une position de haut de coteau, à une altitude allant jusqu'à 300 mètres, juste au-dessus du célèbre Premier Cru Les Grèves. Ici le pinot noir est très majoritaire, mais Vincent Rapet a gardé quelques rangs de chardonnay plantés au début des années 1980, sur une des zones les plus calcaires et pentues du Cru, où les sols sont un peu plus sableux et légers en surface.

Bien lui en a pris, tant ce vin (qu'il réservait jusqu'au millésime 2022 à un seul client historique et à la famille) combine avec bonheur générosité fruitée et délicatesse florale, un volume pulpeux et une juste tension acidulée. C'est d'autant plus vrai sur ce millésime 2023, où les conditions étaient parfaitement réunies pour obtenir de belles concentrations expressives couplées à des PH bas. Bien sûr, la nature calcaire des sols et l'altitude assez élevée ont également joué un rôle important dans ces équilibres.

Vinifié et élevé dans un fût d'un vin, ce 1er Cru Les Bressandes se livre, dès le premier nez, dans un registre à la fois tonique, aérien et enjôleur. Le vin présente une robe d'or clair, brillante et translucide, avec un reflet vert léger, annonçant une fraîcheur certaine. On se régale des parfums d'une belle poire juteuse, soutenue par de stimulantes notes de citron vert, de clémentine et de pamplemousse. A l'arrière-plan, quelques fruits à noyau s'élèvent du verre, autour de l'abricot et de la pêche, complétés d'une touche de pomme Reinette. Vient ensuite une dimension florale et herbacée, aérienne, subtile, rappelant la fleur de vigne, le tilleul, mais aussi le thym-citron juste cueilli, la lavande, la sauge et la coriandre. Amandes et noisettes fraîches s'immiscent dans cette composition subtile, qui ne cesse de gagner en complexité au fil de l'aération. La présence des fleurs blanches et la verticalité du propos se sont affirmées, regardant du côté du finage de Puligny-Montrachet.

En bouche comme au nez, l'élevage se montre d'ores et déjà parfaitement

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

intégré, pleinement au service de la pureté d'expression du fruit et du sol, qui anime en permanence le vin d'une subtile trame épicée. Passée une belle déclinaison de poires et de pommes un peu acidulés, les agrumes se rappellent à nous avec vigueur, autour du pomelo, de la pulpe d'orange, des zestes de citron jaune et vert. L'aération amplifie la sensation d'élan, d'énergie interne du vin. Les épices s'imbriquent maintenant au fruit : on pense au poivre blanc, à la citronnelle, au gingembre et à un soupçon de sauge. Une touche de rhubarbe ajoute encore à l'excitation des papilles. La finale est précise et tendue, soulignant l'harmonie parfaite qui règne ici entre le fruit et le sol. La longueur substantielle s'accompagne d'une subtile salinité et d'une note à la fois citronnée et pimentée. La façon dont ce Premier Cru Les Bressandes gagne en complexité au fil de l'aération, nous fait dire qu'il a de bien belles années devant lui.

S'il se montre déjà très avenant, nous vous recommandons vivement d'en oublier quelques bouteilles en cave, au moins 5 ans. Il n'en sera que plus profond et complexe. Il sublimera alors volailles et viandes blanches : on pense volaille de Bresse ou veau Charolais, façon poule au riz, blanquette, vol-au-vent ou bouchées à la Reine. Pour les amateurs de poisson, les coquilles Saint-Jacques aux cèpes ou une sole meunière sont tout aussi recommandées. En fin de repas, un Mont d'Or s'imposera tout naturellement (et même fondu au four, pour les plus gourmands!).

Une rareté, exclusivement réservée aux membres de la Route des Blancs !

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Bressandes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante et translucide, avec un reflet vert marqué

Nez : complexe et vertical : poire, citron vert, clémentine, pamplemousse, abricot, pêche, pomme Reinette, fleur de vigne, tilleul, thym-citron, lavande, sauge, coriandre, amandes et noisettes fraîches, fleurs blanches.

Bouche : la trame épicée (poivre blanc, citronnelle, gingembre, sauge) s'imbrique au fruit (déclinaison de poires, de pommes, agrumes), rhubarbe. Longue finale précise et tendue, harmonie parfaite entre fruit et sol, subtile salinité, note citronnée et pimentée.

Accords mets-vins : Après 5 ans de cave sur des volailles et viandes blanches : volaille de Bresse ou veau Charolais, façon poule au riz, blanquette, vol-au-vent ou bouchées à la Reine. Coquilles Saint-Jacques aux cèpes ou une sole meunière. En fin de repas, un Mont d'Or.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Beaune 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique