

Domaine Rapet - Bourgogne Aligoté - 2023 - blanc



Heureusement que quelques grands vignerons de la Côte d'Or (et de la Côte Chalonnaise) ont choisi de ne pas totalement délaissé le cépage aligoté au bénéfice du chardonnay. Et de nous montrer qu'il peut donner de très jolis vins, à la fois tendus, texturés et concentrés, au bouquet complexe et charmeur, à la persistance en bouche étonnante. Vincent Rapet fait clairement partie de ceux-là.

L'aligoté doré cultivé par les Rapet est principalement issu du lieu-dit de la Grande Corvée de Bully, sur un coteau qui prolonge le bois de Corton, avant d'arriver sur le plateau des Hautes-Côtes de Beaune. Ici, l'altitude est assez élevée, entre 350 et 400 mètres, et garantit au raisin de conserver une belle fraîcheur. Le sol, mince mais très marneux, donne au vin une vraie texture, à la fois dense et soyeuse.

Elevé en cuve inox et mis en bouteille à la fin du printemps suivant la récolte, cet incontournable Aligoté nous invite à plonger dans un bain d'eau claire, au cœur d'un paysage verdoyant. Avec sa robe cristalline, au reflet vert, il offre au nez une belle déclinaison d'arômes à la fraîcheur toute printanière. L'anis, la feuille de menthe, la coriandre fraîche et le thé vert s'imposent tout d'abord, accompagnés de notes toniques de citron vert, de pamplemousse et de pomme Granny. Le jus se montre ensuite plus suave, offrant des parfums de berlingot, de fleurs blanches et de tarte au citron meringuée.

La bouche, à la fois texturée et tendue, nous régale d'un bel équilibre entre la douceur du beurre frais, de la meringue et la vigueur gourmande d'expressions de rhubarbe acidulée et de pulpe de citron jaune. Le milieu de bouche est empreint d'une touche chlorophyllienne tonique, entre herbes fines et cosses de haricot. Le jus possède une belle allonge qu'une finale subtilement crayeuse réhausse. Bien loin de la rusticité à laquelle on l'a trop souvent cantonné, l'aligoté du Domaine Rapet possède beaucoup de classe et une énergie franchement communicative.

Parfait aujourd'hui pour un apéritif dînatoire autour de toasts au saumon fumé ou au chèvre, d'une terrine de poissons ou d'un bouquet de crevettes agrémentées d'une mayonnaise au curry. Demain, à table, on se réglera avec quelques classiques de la cuisine bourguignonne comme des cuisses de grenouilles ou des escargots au beurre persillé...

Domaine Rapet - Bourgogne Aligoté - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : fraîcheur printanière, ensuite plus suave : anis, feuille de menthe, coriandre fraîche, thé vert, citron vert, pamplemousse, pomme Granny, berlingot, fleurs blanches et tarte au citron meringuée.

Bouche : texturée et tendue, bel équilibre entre la douceur du beurre frais, de la meringue et la vigueur gourmande d'expressions de rhubarbe acidulée et pulpe de citron jaune. Touche chlorophyllienne tonique, belle allonge. Finale subtilement crayeuse.

Accords mets-vins : apéritif dînatoire, toasts au saumon fumé ou au chèvre, terrine de poissons ou bouquet de crevettes avec une mayonnaise au curry. A table, des classiques de la cuisine bourguignonne comme des cuisses de grenouilles ou des escargots au beurre persillé...



Conseils de service

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

Température de service : 12°



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne Aligoté

Cépage : Aligoté doré

Culture : Biologique