

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2023 - 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 à l'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 de limiter 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, qui se succèdent de plus en plus souvent dans le vignoble bourguignon.

Le terroir, la nature même de ce millésime expressif, à la fois friand, frais et élégant, mais aussi le style de vinification pratiquée par les Rapet, tout en nuances et sans empreinte boisée excessive, concourent à donner à ce Pernand Les Combottes son bel équilibre entre raffinement floral, fraîcheur des agrumes et charme gourmand d'un fruit croquant et juteux. Ajoutons à cela une énergie et une longueur de bouche absolument remarquables à ce niveau.

Passée une légère réduction aux accents de pierre à fusil, qui se dissipe rapidement à l'aération, le nez se montre très parfumé, dans un registre élégant, sophistiqué. Les notes de pomme Rubinette et de pêche se marient à des nuances fraîches d'herbes aromatiques que l'on vient de cueillir, entre coriandre, persil plat, citronnelle et une pointe de romarin. Plus il s'aère, plus le vin offre un profil aérien, poudré et floral : on pense au pollen, au chèvrefeuille et à la poussière de roche. Des notes toniques de zeste de citron vert et de pamplemousse s'élèvent maintenant du verre. Même la dimension épicée, qui forme de fines volutes, se montre incroyablement fraîche et tonique avec ses notes de baie de genièvre, de cardamome verte, complétées d'une touche d'aiguille de pin.

En bouche, le jus, fuselé et vibrionnant, éclate d'une magnifique énergie, loin des stéréotypes d'un millésime pourtant plutôt solaire. Une belle acidité juteuse et citronnée souligne les saveurs croquantes de brugnons et de fruits blancs, relevées de notes de gingembre et de poivre vert. La longueur de la finale, portée par de fins amers et une succulente touche

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de noisette, est franchement impressionnante à ce niveau. Tout au long de la dégustation, la discrétion et la justesse de l'élevage sont remarquables.

Ce vin brillera, jeune, sur un 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, une sole grillée juste parcourue d'un filet de citron, des langoustines snackées.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair reflets verts

Nez : élégant, sophistiqué : pomme Rubinette, pêche, coriandre, persil plat, citronnelle, romarin, pollen, chèvrefeuille, poussière de roche, zeste de citron vert, pamplemousse, baie de genièvre, cardamome verte, aiguille de pin.

Bouche : jus fuselé et vibrionnant, magnifique énergie, belle acidité juteuse et citronnée soulignant les saveurs croquantes de brugnons et de fruits blancs, relevées de gingembre et de poivre vert. Longue finale sur de fins amers et une touche de noisette.

Accords mets-vins : jeune, sur un 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, une sole grillée juste parcourue d'un filet de citron, des langoustines snackées.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique