

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2023 - blanc



Ce n'est finalement qu'en 2000 que ce petit Clos, situé au cœur du village de Pernand, fut reconnu pour la qualité et la typicité des blancs qu'il donne, et ainsi, classé en Premier Cru. Dans la famille Rapet, on n'a pas attendu cette date pour constater que le chardonnay faisait ici merveille, donnant des vins à la fois expressifs, gras et aromatiquement complexes et subtils.

A quelques mètres à peine de l'église de Pernand, les Rapet cultivent en monopole ce Clos d'un demi-hectare environ : les vignes sont plantées sur un sol marno-calcaire peu profond. Elles bénéficient d'un véritable microclimat lié à leur exposition au Sud mais surtout à la situation du Clos, bien protégé des vents dominants grâce aux hauts murs qui le ceignent. Le Clos du Village est traditionnellement une des toutes premières parcelles vendangées au Domaine.

Après une fermentation et un élevage sur lies, pendant un an en demi-muids, ce 1er Cru Clos du Village incarne parfaitement les qualités du millésime et l'identité de son terroir : il porte en lui le charme et la rondeur sensuelle d'un fruit bien mûr tout en dégageant une impression de fraîcheur qui est une des signatures des parfaits équilibres du millésime 2023. On aime la stimulante tension minérale et épicée qui allonge la bouche.

Le nez s'ouvre dans un registre frais et printanier, rappelant les fougères et les frondaisons humides, le pétrichor, les herbes fines anisées et une pointe de citronnelle. La douceur gagne du terrain, une douceur florale évoquant le chèvrefeuille, le jasmin, le miel d'acacia. Une note épicée de clou de girofle précède un fruit plein d'énergie évoquant quartier de pomme juteux et brugnion blanc. La crème de citron et une nuance de bâton de réglisse complète un tableau complexe et harmonieux. Sans oublier une touche fumée qui plane maintenant au-dessus du verre.

La bouche est à la fois tonique et gourmande. Elle convoque des saveurs acidulées d'agrumes, de kiwi et de rhubarbe. A l'instar du nez, elle propose une large palette aromatique, très expressive, dans laquelle on retrouve des herbes tisanières comme la verveine, les fins amers des zestes de pamplemousse et de kumquat, des épices toniques, autour du clou de girofle et de la baie de genièvre. En milieu de bouche, la matière, souple et onctueuse, déploie des saveurs de fruits à noyau, de fleur

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'oranger, de biscuit aux amandes et de corne de gazelle. Cet aller-retour incessant entre douceur et vivacité, typique du millésime, procure un maximum de plaisir. On finit sur une longue finale qui s'étire le long d'une trame pierreuse, aux accents fumés et poivrés.

Ce très réussi Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village vous réglera sur un carpaccio de bar ou de noix de Saint-Jacques aux agrumes et herbes fines, mais aussi, des ravioles de langoustines dans un bouillon thaï parfumé. Plus tard, optez pour une lotte au safran ou des ris de veau crousti-fondants en caramel d'agrumes. Régál assuré.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos du Village Monopole - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, lumineuse

Nez : frais, harmonieux et complexe : fougères, frondaisons humides, péttrichor, herbes fines anisées, citronnelle, chèvrefeuille, jasmin, miel d'acacia, clou de girofle, pomme, brugnion blanc, crème de citron, bâton de réglisse, touche fumée.

Bouche : tonique et gourmande, saveurs acidulées (agrumes, kiwi, rhubarbe), très expressive, herbes tisanières, zestes d'agrumes, épices toniques. Matière souple et onctueuse (fruits à noyau, fleur d'oranger, biscuit aux amandes), longue finale fumée et poivrée.

Accords mets-vins : un carpaccio de bar ou de noix de Saint-Jacques aux agrumes et herbes fines, mais aussi, des ravioles de langoustines dans un bouillon thaï parfumé. Plus tard, optez pour une lotte au safran et même des ris de veau crousti-fondants en caramel d'agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2026 et 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : En cours de certification Biologique