

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru En Caradeux - 2023 - blanc



S'il est peut-être moins connu que les Premiers Crus Ile de Vergelesses, Fichots ou Frétille, le climat En Caradeux fait pourtant partie des tout meilleurs terroirs du finage de Pernand. Ce coteau pentu, orienté plein Est, fait directement face à la colline de Corton. Ici, la géologie est complexe : les sols assez minces et légers, de nature plutôt siliceuse, s'appuient sur un sous-sol mêlant éboulis calcaires et marnes, qui apportent au vin structure et intensité minérale.

En ces temps de réchauffement climatique, voyant se succéder les millésimes solaires, le caractère plutôt frais et tardif de ce terroir situé en sortie de la combe de Pernand permet au chardonnay de conserver d'excellents niveaux d'acidité, tout en développant des aromatiques expressives, pleines de charme comme sur ce magnifique 2023, petit bijou de sensualité et de gourmandise.

Après un pressurage lent et délicat et un débourbage à basse température, le vin est vinifié puis élevé sur ses lies en fûts (dont moins d'un tiers de fûts neufs) pendant un an. Depuis une dizaine d'années, Vincent et maintenant Robin ont fait le choix d'abandonner les barriques de 228 litres pour des demi-muids de 350 litres qui marquent moins le vin et permettent au terroir d'être mieux mis en valeur.

Dès le premier nez, sensuel et ouvert, on se délecte de parfums estivaux de fruits bien mûrs : on pense à une pêche juteuse, un melon de Cavaillon, une orange bien mûre, une mirabelle complétés des touches un peu plus exotiques, toujours fraîches et toniques, de goyave ou de fruit de la passion. Quelques effluves de poudre d'amande mais aussi de pollen, de glycine, de jasmin et de mimosa renforcent la sensation de douceur réconfortante que ces volutes enveloppantes dégagent. Quelques épices douces se mêlent à cette danse alanguie : on pense au curcuma, à la cannelle ou à la noix de muscade. Au fil de l'aération, le propos gagne en fraîcheur et en dynamisme : les agrumes prennent les devants, autour du citron vert. En parallèle, les épices se montrent plus percutantes : le poivre blanc n'est pas loin, la poudre de gingembre non plus.

La bouche n'est pas en reste, parfaitement équilibrée entre une certaine épaisseur, sur un volume considérable de fruit, et l'expression vibratoire du sol, qui s'intensifie, plus on avance vers la finale. Les saveurs de pêche bien mûre, de poire pochée, de tatin à la mangue s'accompagnent d'une dimension acidulée évoquant la rhubarbe et les zestes d'agrumes, et d'une touche saline. La finale s'allonge autour d'une trame résolument

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

empyreumatique et presque pimentée qui renforce considérablement la sapidité de ce Premier Cru En Caradeux. On balance sans cesse entre puissance et finesse, et l'on salive de longues secondes.

Ce séduisant Pernand apporte déjà beaucoup de plaisir, mais nul doute qu'il rayonnera tout autant après 5 ans de cave. Il vous invite à passer à table autour d'une cuisine généreuse : on pense à des ravioles de langoustines dans un bouillon coco-citronnelle, une barbue rôtie servie avec un beurre blanc mais aussi à une blanquette de veau ou une poule au riz...

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses 1er Cru En Caradeux - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle, reflets verts

Nez : sensuel et ouvert : pêche, melon de Cavaillon, orange, mirabelle, goyave, fruit de la passion, poudre d'amande, pollen, glycine, jasmin, mimosa, curcuma, cannelle, muscade, citron vert, poivre blanc, poudre de gingembre.

Bouche : parfaitement équilibrée entre volume considérable de fruit, et expression vibratoire du sol, pêches, poire pochée, tatin à la mangue, rhubarbe, zestes d'agrumes, touche saline. Finale autour d'une trame résolument empyreumatique et presque pimentée.

Accords mets-vins : on pense à des ravioles de langoustines dans un bouillon coco-citronnelle, une barbue rôtie servie avec un beurre blanc mais aussi à une blanquette de veau ou une poule au riz...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Pernand-Vergelesses 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques