

Domaine Rapet - Magnum Corton-Charlemagne Grand Cru - 2023 - blanc



Les Rapet produisent chaque année l'une des plus belles expressions du mythique grand cru du Nord de la Côte de Beaune. Il faut dire que le vin est ici particulièrement bien né : il est issu de 4 parcelles différentes, essentiellement situées sur le lieu-dit En Charlemagne, considéré à juste titre, comme le plus grand terroir à chardonnay de toute la colline de Corton, qui compte tout de même plus de 110 hectares de vignes... Nous sommes au cœur du vignoble historique, déjà cultivé par les moines de Saulieu, après que Charlemagne leur eût donné des vignes à la fin du 8ème siècle.

Bien conscient du caractère exceptionnel de ce patrimoine, Vincent et Robin Rapet ne se contentent pas de « gérer » l'héritage, mais continue à renouveler et replanter régulièrement les pieds lorsque nécessaire. Les jeunes ceps, d'une vingtaine d'années aujourd'hui, comptent pour un petit tiers de l'assemblage : ils apportent une belle franchise du fruit et donnent au vin son éclat aromatique immédiat. A l'inverse, un autre tiers est issu de très vieilles vignes plantées en 1945 et 1950, qui donnent des raisins très concentrés et chargés de cette vibration minérale et cette profondeur verticale propre au terroir de Corton. Une signature du Grand Cru que l'on doit bien sûr à ces sols peu profonds, pentus et très caillouteux, mêlant calcaires, marnes claires et silex détériorés.

En outre, l'exposition majoritaire à l'Ouest, si elle limite la durée d'ensoleillement, contribue de faire de cette zone un terroir assez chaud. Pour la plupart de ces vignes, les Rapet privilégient un palissage assez haut, afin de maximiser la photosynthèse (certains pieds sont d'ailleurs tressés pour éviter le rognage) mais aussi de jouer avec l'ombre portée des feuilles lorsqu'il faut protéger les raisins des rayons trop brûlants du soleil d'été. Tout est mis en œuvre pour cueillir des baies à leur maturité optimale.

En complément des grands fûts, Vincent et Robin ont fait le choix, cette année, de combiner trois contenants de nature différente, chacun apportant ses nuances : un œuf en ciment, une amphore et un petit foudre. L'objectif reste inchangé : restituer toute la pureté et l'éclat du fruit, ainsi que l'empreinte de ses origines. Au final, fraîcheur et tension s'équilibrent à merveille avec la densité naturelle du vin.

Superbe réussite en 2023, ce Corton-Charlemagne, plus expressif dans sa jeunesse que certains millésimes précédents, brille d'une verticalité altière et lumineuse, reflétant l'éclat scintillant d'une roche immaculée. Les notes

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

de citron vert, de pêche de vigne, de poire juteuse, de pomme Reinette et de kiwi se parent d'une dimension florale fraîche et raffinée, autour du tilleul, de l'aubépine et un soupçon de lavande. Quelques herbes fraîches, chlorophylliennes et anisées, s'élèvent du verre : on pense au fenouil, au cerfeuil et à la feuille de menthe. Des notes d'amande juste blanchie et de miel d'acacia précèdent des parfums délicats de fleurs du verger. En filigrane, l'imprégnation calcaire est omniprésente, d'abord poudrée puis sur des accents maritimes et iodés. Quelle complexité !

La bouche est juteuse à souhait : elle offre un équilibre remarquable entre sa densité, son gros volume de fruit, et une splendide énergie qui propulse une matière texturée et dynamique. On suce littéralement la roche, la craie. Nos papilles se régalent d'excitantes saveurs de fruit de la passion, de pamplemousse, de clémentine et de citron. Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme, autour de la baie de genièvre, du gingembre ou du piment d'Espelette. La finale, serrée et tendue, structurée autour d'un grain calcaire fin et accrocheur, prolongent le plaisir de longues secondes. Salivation maximale garantie !

Du début à la fin, ce Corton-Charlemagne affirme son statut avec une autorité souveraine. S'il se montre déjà expressif, il nécessitera évidemment au moins 6 ou 8 ans de garde pour déployer ses ailes : il brillera alors sur une langouste grillée au beurre de pastis ou des langoustines snackées servies avec une émulsion au cerfeuil. A moins que vous ne préfériez une belle barbue rôtie aux agrumes.

Quant au potentiel de garde de ce vin, il est incommensurable. Nous avons eu la chance de clôturer notre dernière dégustation au Domaine, en novembre dernier, par un Corton-Charlemagne 1996 d'une jeunesse et d'un éclat insolents : incroyablement clair dans sa robe, à la fois citronné et délicieusement miellé, il en avait encore beaucoup sous le pied !

Grand vin.

Quantité limitée à 2 magnums par client.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Magnum Corton-Charlemagne Grand Cru - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : vertical, lumineux : citron vert, pêche de vigne, poire juteuse, pomme Reinette, kiwi, tilleul, aubépine, lavande, fenouil, cerfeuil, menthe, amande juste blanchie, miel d'acacia, fleurs du verger, note calcaire poudrée puis maritime et iodée.

Bouche : juteuse, équilibre entre densité, volume de fruit, et énergie, matière texturée, dynamique. On suce littéralement la roche. Fruit de la passion, pamplemousse, clémentine, citron, baie de genièvre, gingembre, piment d'Espelette. Finale serrée et tendue.

Accords mets-vins : après 6 ou 8 ans de garde, langouste grillée au beurre de pastis ou des langoustines snackées servies avec une émulsion au cerfeuil ou barbue rôtie aux agrumes.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2028 et 2048

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures en bouteille épaulée (ou carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Corton Charlemagne Grand Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique