

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Bressandes - 2024 - blanc



Attention, rareté absolue : ce Beaune 1er Cru Les Bressandes n'est produit que sur un seul fût, que Robin et Vincent Rapet nous font l'honneur de réserver aux membres de la Route des Blancs.

Sur le millésime 2024, ce terroir de haut de coteau livre une interprétation d'une élégance saisissante, conjuguant maturité charmeuse, gourmande, fraîcheur florale et une précision d'orfèvre dans les équilibres. Un vin enveloppant et nourrissant, mais jamais lourd, animé de bout en bout par une énergie interne subtilement épicée et saline.

Le climat des Bressandes se situe en altitude, jusqu'à 300 mètres environ, juste au-dessus du célèbre Premier Cru Les Grèves. Si le pinot noir y domine largement, quelques rangs de chardonnay, plantés au début des années 1980 sur une zone particulièrement calcaire et pentue, subsistent sur ce secteur plus léger et sableux en surface. L'altitude, la pente et la nature du sol confèrent à ce vin une tension naturelle et une fraîcheur qui équilibrent admirablement la maturité du fruit. En outre, ce substrat très drainant a permis ici de limiter les dégâts du mildiou en 2024 et de préserver des rendements corrects.

Après un élevage d'une précision d'orfèvre, sans bois neuf, le vin se présente sous une robe d'un or clair brillantissime, traversée d'un subtil reflet vert, annonçant d'emblée éclat et précision. Le nez impressionne par son raffinement et sa pureté. La poire, délicatement poivrée, s'entrelace avec une déclinaison de pommes, entre la douceur d'une Golden et l'énergie acidulée d'une Granny-Smith. Une sensation de fraîcheur immédiate s'installe, évoquant une infusion froide de tilleul et de camomille, mais aussi un sorbet à la menthe. Les fleurs blanches, encore mouillées d'une eau pure et fraîche, apportent une dimension aérienne, tandis que le cerfeuil et la coriandre apportent, en filigrane, quelques accents plus chlorophylliens et anisés. À l'arrière-plan, on retrouve ce voile de douceur subtile évoquant maintenant un bonbon au miel de lavande et une brassée de violettes. Le tout dessine un bouquet d'une grande finesse.

La bouche se montre ample, savoureuse et parfaitement mûre, avec une douceur fruitée presque caressante en entame, qui évoque la poire et la pêche pochées, la compote de pommes Rubinette ou Gala. Cette

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

générosité est immédiatement équilibrée par un courant intense d'herbes fines et d'épices : coriandre, menthe, verveine poivrée, baies de genièvre, une touche de clou de girofle, bâton de réglisse frais et poivre blanc virevoltent allègrement sur les papilles. Une note saline, rappelant le sel au céleri, renforce la sapidité de l'ensemble. En filigrane, une gelée d'abricot et une pointe de confiture de Reine-Claude apportent une touche supplémentaire de gourmandise. C'est un pur délice.

La finale impressionne par sa droiture et sa précision. À la fois sapide et subtilement empyreumatique, elle déploie une allonge remarquable, portée par une déclinaison de poivres floraux et fruités, mais aussi par l'énergie rafraîchissante des agrumes autour d'un citron de Menton, d'un citron vert et du pamplemousse. Sans oublier l'empreinte saline qui porte la signature des derniers millésimes du domaine. Les herbes fines, en particulier la verveine et une touche de sauge, prolongent la persistance avec élégance. L'élevage, d'une intégration parfaite dès aujourd'hui, soutient le vin sans jamais l'alourdir.

À la fois lisible, séduisant dès l'ouverture, et doté d'une allure véritablement princière, ce Beaune 1er Cru Les Bressandes 2024 pourra déjà être apprécié après une bonne aération. Il gagnera toutefois encore en profondeur après quelques années de cave. Dans trois à quatre ans, il accompagnera idéalement une sole meunière. Pour une poule au riz ou une volaille de Bresse pochée, nappée d'une sauce poulet aux champignons, il conviendra de patienter cinq à sept ans. En fromages, un Brillat-Savarin ou un Chaource feront merveille dans sa jeunesse, tandis qu'un Brie de Meaux ou un Reblochon s'imposeront avec le temps.

Une rareté, exclusivement réservée aux membres de la Route des Blancs !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Rapet - Beaune 1er Cru Les Bressandes - 2024 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante et translucide, avec un reflet vert marqué

Nez : Raffiné et pur : poire délicatement poivrée, déclinaison de pommes, infusion froide de tilleul et de camomille, sorbet à la menthe, fleurs blanches, eau pure et fraîche, cerfeuil, coriandre, bonbon au miel de lavande, violette.

Bouche : ample, savoureuse et mûre, poire et pêche pochées, compote de pommes RubINETTE ou Gala, courant intense d'herbes fines et d'épices, sel au céleri, gelée d'abricot, confiture de Reine-Claude. Finale droite et précise, sapide et subtilement empyreumatique.

Accords mets-vins : Dans 3-4 ans, une sole meunière. Plus tard, une poule au riz ou une volaille de Bresse pochée, nappée d'une sauce poulet aux champignons. En fromages, un Brillat-Savarin ou un Chaource dans sa jeunesse, plus tard un Brie de Meaux ou un Reblochon.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2039

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Beaune 1er Cru

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique