

## Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2024 - 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.

Les Rapet y exploitent une parcelle d'altitude relativement élevée (entre 320 et 350 mètres), replantée par Vincent 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 d'éviter 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 très élégant, mais aussi le style de vinification pratiquée par les Rapet, tout en nuances, sans empreinte boisée excessive, tout concourt à donner à ce Pernand Les Combottes son bel équilibre entre raffinement floral, fraîcheur des agrumes et charme gourmand mais tonique d'un fruit croquant et juteux. Ajoutons à cela une énergie et une longueur de bouche absolument remarquables à ce niveau.

Véritable révélateur de terroir, les blancs signés Rapet retranscrivent fidèlement l'énergie tellurique des abords de la montagne de Corton. Les premiers effluves évoquent immanquablement la Bourgogne. Des notes briochées, légèrement toastées, s'échappent du verre. On plonge immédiatement dans un océan de gourmandise. Le beurre frais occupe les devants, parfumé de subtiles notes de clémentine et de zeste de citron jaune, qui donnent au bouquet une vraie noblesse.

Quelques tours de verre plus tard, le vin se pose et élargit encore sa palette aromatique : la pâte à sel s'accompagne de notes fraîches de sumac, et de nuances florales rappelant le muguet, le géranium et la verveine citronnée. Ce Pernand nous captive. Il tranche avec les deux millésimes précédents, plus solaires, dont les arômes étaient plus estivaux, plus confits. On retrouve ici l'élégance discrète et terriblement envoûtante des meilleurs terroirs de la colline de Corton.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

La bouche est tout aussi excitante. Ce qui nous frappe avant tout, c'est l'évidence d'une matière à la fois ample et très fluide. L'entame est plutôt ronde, beurrée, avec une belle amplitude, mais très vite, le jus va se resserrer pour laisser s'exprimer une empreinte minérale discrète : le charme opère. Eau de roche, sensation de pluie sur une pierre chauffée par le soleil et autres embruns subtilement iodés : le cœur de bouche est d'une grande finesse. La transition vers la finale se fait en douceur, avec des fruits juteux, à la chair pulpeuse, comme la poire, le pomelo ou encore la mirabelle. Riche et nappante, la texture s'empare de nouveau du palais, tranchée par une acidité vive que l'on perçoit alors comme un exhausteur de goût.

Avec ce Pernand, on imagine d'abord un plat végétal autour d'un chou-fleur entier, rôti au four, accompagné de quelques épices tandoori dans un yaourt. Toujours pour mettre à l'honneur le légume, un potimarron rôti accompagné d'un risotto de lentilles beluga et de comté. On pense aussi, tout simplement, à une sole meunière ou un dos de cabillaud rôti au beurre d'algues.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine Rapet - Pernand-Vergelesses Les Combottes - 2024 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe** : Jaune clair reflets verts

**Nez** : Gourmand : notes briochées légèrement toastées, beurre frais, clémentine et zeste de citron jaune, pâte à sel, sumac, muguet, géranium et verveine citronnée.

**Bouche** : matière ample et très fluide, entame ronde, beurrée, le jus se resserre, empreinte minérale discrète (eau de roche, pluie sur une pierre chaude, embruns iodés), cœur de bouche d'une grande finesse. Finale entre fruits et acidité vive.

**Accords mets-vins** : un chou-fleur rôti au four, et épices tandoori dans un yaourt. Un potimarron rôti accompagné d'un risotto de lentilles beluga et de comté. Une sole meunière ou un dos de cabillaud rôti au beurre d'algues.



### Conseils de service

**À consommer** :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

**Température de service** : 12°

**Ouverture** : Aération d'une heure en bouteille



### Caractéristiques techniques

**Appellation** : Pernand-Vergelesses

**Cépage** : Chardonnay

**Culture** : Biologique